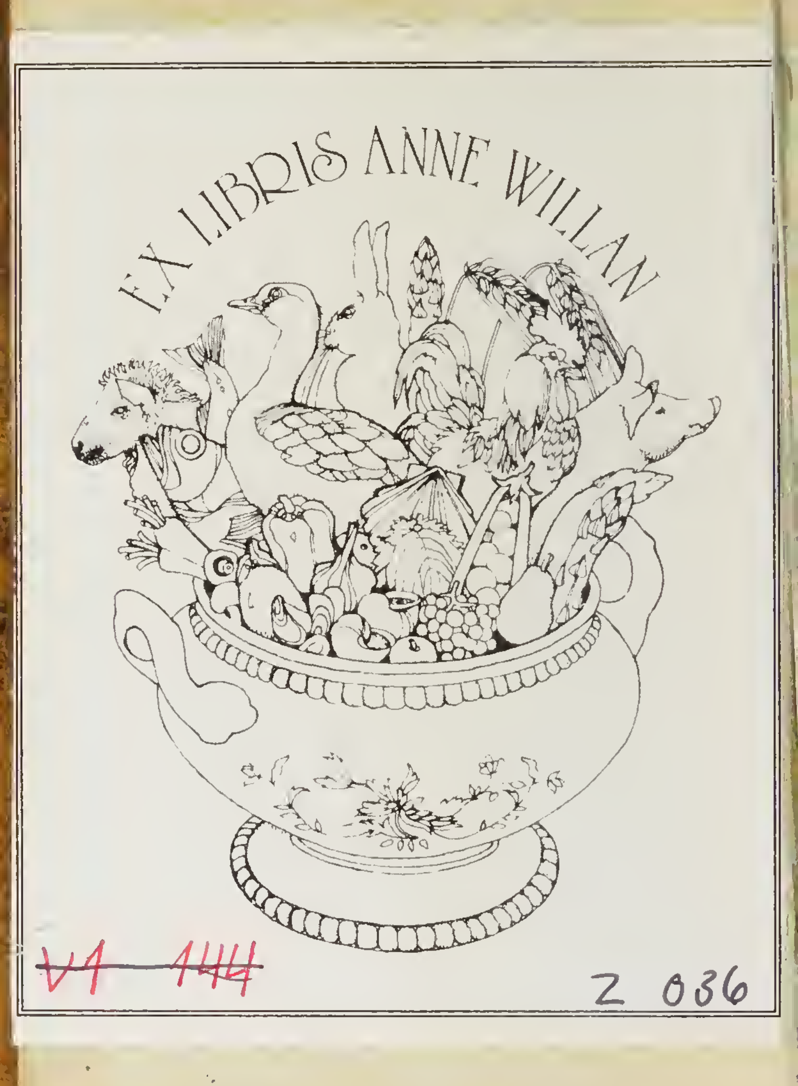
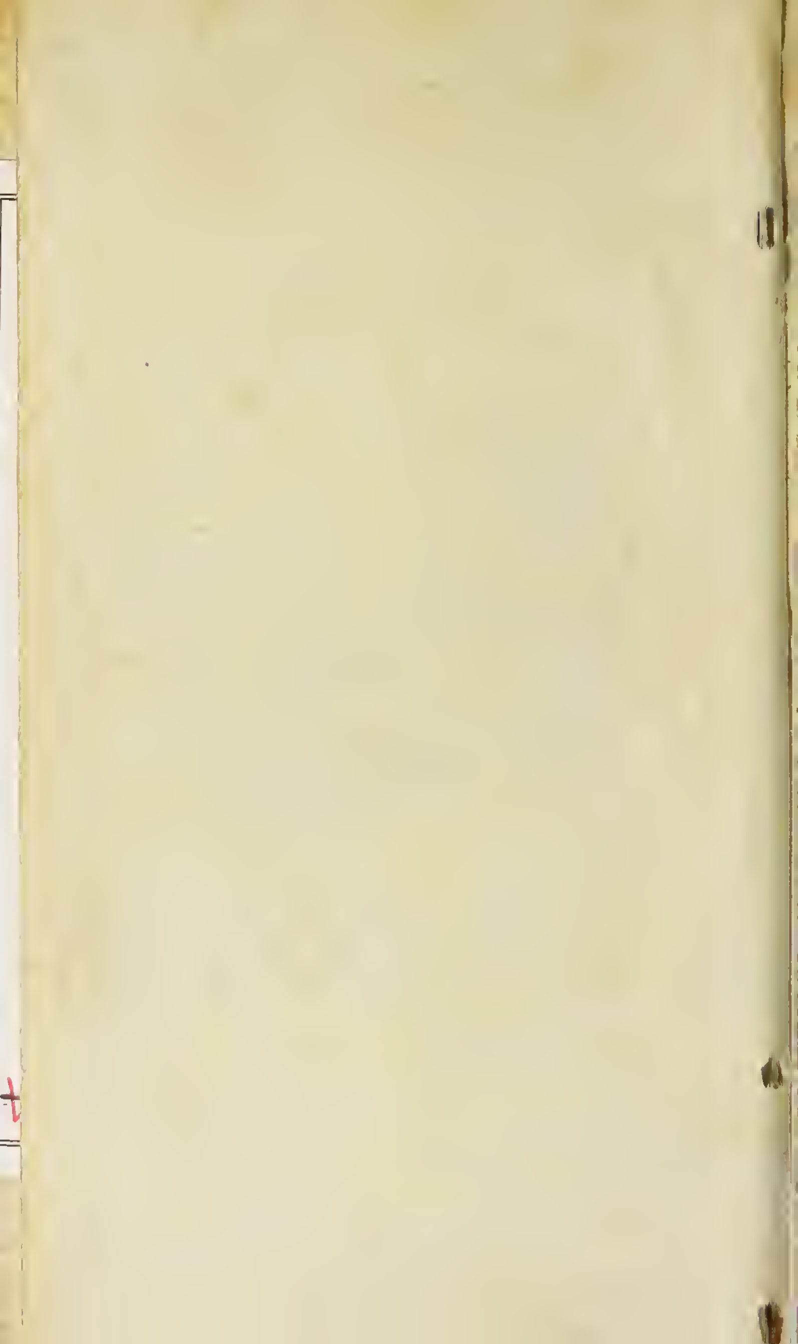



EX LIBRIS ANNE WILLAN
V1 144
Z 036







Chinois cueillant les Feuilles et beuuant la liqueur de Thé



Bouchet Sc.

A Lyon chez Thomas Amaulry rue Merciere au Mercure Galant

LE BON USAGE DU THÉ DU CAFFÉ ET DU CHOCOLAT

POUR LA PRESERVATION & pour la guerison des Maladies.

Par Mr DE BLEGNY, *Conseiller, Medecin Artiste ordinaire du Roy & de Monsieur, & préposé par ordre de Sa Majesté, à la Recherche & Verification des nouvelles découvertes de Medecine.*



A LYON,

Chez THOMAS AMAULRY, ruë Merciere, au Mercure Galant.

M. DC. LXXXVII.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.



A MESSIEURS LES DOCTEURS

en Medecine des Facultez Provinciales & Etrangeres, pratiquant à la Cour & à Paris.



ESSIEURS,

Aprés avoir serieusement étudié vôtre excellente pratique, pendant un grand nombre d'an-

nêes que je me ſuis attaché à vous ſuivre ; aprés avoir tiré de vos judicieux avis & de vos doctes inſtructions, toutes les lumieres dont j'avois beſoin, pour meriter l'honneur d'être en correſpondance avec vous ; enfin aprés avoir penetré les rares qualitez qui vous rendent venerables à toutes les perſonnes de diſcernement, j'aurois beaucoup à me reprocher, ſi je n'avois recherché avec un extrême empreſſement, l'occaſion de vous rendre un hommage aſſez public, pour faire connoître à tout le monde que je vous honore, & combien je ſuis ſenſible à la reconnoiſſance que je vous dois.

C'est dans cette vûë, MESSIEVRS, que j'ay assemblé quelques parcelles de mes memoires, pour en former un corps d'ouvrage, & pour vous le consacrer ensuite par une dedicace tres-respectueuse : peut être que vous le regarderez comme une production informe qui a besoin d'être rectifié dans toutes ses parties ; mais peut être aussi que vous formerez en même temps le dessein de travailler vous mêmes à cette rectification : trop heureux s'il en arrivoit ainsi : la seconde édition de ce Livre me donneroit le plaisir de voir paroître sous mon nom, un Ouvrage à l'épreuve de

toutes Censures, & contre lequel la plus sevére Critique ne pourroit rien opposer.

Ce prejugé que je tiens infaillible, est fondé sur de puissantes considerations : en effet vous cultivez avec tant de soin les heureux talens que la nature vous a départis, que ne pouvant avoir de reserve pour vous, elle est contrainte (pour ainsi dire) de se découvrir nuë à vos yeux, de vous rendre les confidens de ses plus secrettes démarches, & de vous faire les dépositaires de tout ce qu'elle a de plus precieux ; & comme vous êtes devenus par tous ces avantages, les plus zelés &

les plus fermes partiſans de la verité, vous avez eû le bonheur de vous attirer une eſtime & une confiance ſi générale, que vous avez toûjours été ſoûtenus par l'approbation des grands, par les ſuffrages des ſçavans, & par la voye du peuple, contre toutes les attaques de vos ennemis les plus cruels & les plus injuſtes.

Auſſi ont-ils eû dans tous les temps le chagrin de vous voir proſperer avec éclat, malgré toutes leurs cabales & toutes leurs intrigues; car ç'a preſque toûjours été d'entre vous, que les Papes, les Empereurs, les Rois, & les autres Potentats de l'Europe ont tiré

leurs premiers Medecins , c'est cette feconde pepiniere qui en a encore fourni presque generalemẽt à tous les Princes & Princesses du sang & des Cours étrangeres, aux grands Seigneurs , & aux Camps , Hôpitaux & armées du Roy : C'est à cette Republique de litterature, que le public doit tant d'Illustres eleues & tant de Livres excellens ; enfin c'est de cette piscine salutaire que les provinciaux & les étrangers malades, tirent un secours qu'ils ne pourroient recouvrer d'ailleurs , n'y ayant que vous seuls qui connoissez leur constitution.

Mais pour ne parler que de

l'état present des choſes, & ſur tout de celles qui ſont ſi fort exposées aux yeux de tout le monde, que la malice de vos ennemis s'éforceroit en vain de les cacher; n'eſt-ce pas d'entre vous que le Roy, Monſieur, Mademoiſelle de France, Mademoiſelle d'Orleans, & Madame de Guiſe, ont tiré les Medecins qui ſervent actuellement prés de leurs perſonnes, dans la qualité des premiers, ou dans celles d'ordinaires, n'eſtes-vous pas vous mémes ceux à qui l'on a recours dans le public, pour ſecourir les malades qui ont été abandonnés, par ceux qui font cōſiſter toute la Medecine en trois

ou quatre remedes, qu'ils prescrivent si indifferemment & si dangereusement en toutes occasions: en un mot n'est-ce pas par vos observations & par vos experiences, qu'on a fait tant de découvertes utiles dans l'Anatomie, dans la Chymie, & generalement dans toutes les parties de la Medecine, où l'erreur & la confusion triomphoient, avant les importantes reformations que vous y avez faites.

Mais quels autres avantages le public ne tireroit-il point de vôtre part, si l'envie ne s'opposoit avec autant de passion que d'injustice, à vos entrées dans

les lieux où elle a du credit, au progrez de vos recherches, à l'impression de vos Livres, à vos conferences publiques, & aux exercices de charité que vous pratiquez en faveur des pauvres: certainement on verroit bien-tôt la Medecine dans ce haut point de perfection si desiré de tout le monde, & si peu recherché de tant de Medecins, qui par une nonchalance punissable, se laissent emporter au torrent des maximes d'usage, & qui par une barbarie odieuse, oublient ce qu'ils doivent à Dieu, au prochain & à eux-mêmes, pour sacrifier à leur avarice & à leur ambition, ceux

qui par une confiance aveugle, s'abandonnent à leur fatale & indiscrette pratique.

Mais pour n'entrer plus avant dans ce pararelle ; & pour ne point irriter des gens, dont les atteintes sont toûjours aussi dangereusement que malicieusement premeditées, je dois rentrer dans mes premiers mouvemens, pour vous aßûrer, que personne ne peut être avec plus de veneration & plus d'ardeur que moy.

MESSIEURS,

Vôtre tres-humble & tres-obeissant Serviteur,

DE BLEGNY.

ADVERTISSEMENT.

DANS les œuvres de nos Voyageurs, on trouve quelques Chapitres qui traitent ſeparément du Thé, du Caffé & du Chocolat. Quelques uns de nos Medecins de nos Simpliciſtes, ont emprunté de ces Auteurs, les Relations & les Figures qu'ils avoient données ſur ces Matiéres, y ajoûtant même quelques obſervations Me-

decinales ; & Monſieur Sylveſtre du Four Marchand à Lyon, ſe donna la peine il y a environ quinze années, de donner au Public une compilation de ces relations & de ces obſervations, qu'il vient de faire imprimer en ſeconde Edition, laquelle peut paſſer pour un ouvrage aſſez complet.

Il m'a ſemblé neanmoins que cette matiere n'étoit pas épuiſée, & que du moins elle devoit être examinée & expliquée plus Phyſiquement, c'eſt ce que je me ſuis propoſé de faire, & c'eſt ce

qui m'oblige de donner cét eſſay au Public, qui n'eſt proprement que le projet d'une hiſtoire plus complete, à laquelle je ne pourray donner la derniere main, qu'aprés avoir reçû des Sçavans, la grace de me communiquer leurs obſervations.

Ce projet donc ne doit être conſideré, que comme une ſimple expoſition des principes, ſur leſquels je travailleray plus ſerieuſement dans un autre temps ; mais qui ne laiſſera pas d'avoir dés-à-preſent ſes utilités,

puis qu'aprés avoir donné une idée aſſez diſtincte de la nature des choſes qui en font le ſujet, je paſſe juſqu'au bon uſage qu'on en doit faire, pour conſerver la ſanté lors qu'on la poſſede, & pour la reparer lors qu'on a eu le malheur de la perdre. Au ſurplus on trouvera auſſi dans cet opuſcules diverſes utencilles & commoditez de nouvelle invention, qui ſatisferont apparemment la curioſité des Lecteurs.

AVIS.

L'AUTEUR ne craint pas d'avertir, qu'il travaille actuellement à l'hiſtoire naturelle du Tabac, car quand il ſeroit prévenu ſur ces articles, il auroit toûjours dequoy encherir ſur tout ce qu'on en pourra dire, auſſi bien que ſur ce qu'en a déja dit Monſieur de Prade, ayant en main des obſervations & des experiences qui luy ſont abſolument particulieres. Cependant il prie les Curieux de luy communiquer celles qu'ils peuvent avoir faites ſur cette matiere, ſçachant bien qu'un ſeul homme ne peut tout obſerver ſur quelque ſujet que ce ſoit.

APPROBATION DE Monſieur Falconet, Conſeiller Medecin ordinaire du Roy, Doyen du College des Medecins, & ancien Echevin de la Ville de Lyon.

LEs Ouvrages de Monſieur DE BLEGNY, ayant eu toute l'eſtime & toute l'aprobation qu'il en pouvoit attendre, il n'en doit pas moins eſperer du Livre qu'il a composé ſur l'Uſage du Thé, du Caffé & du Chocolat, & ayant eû ordre de Monſeigneur le Chancelier de l'examiner, Nous l'avons approuvé & nous l'avons

jugé neceſſaire au public, qui tirera ſans doute beaucoup d'utilité, des nouvelles & curieuſes recherches qui s'y rencontrent, cét Auteur ayãt découvert avec eſprit & exposé avec beaucoup de clarté, pluſieurs particularités également importantes pour la ſanté, & agréables pour l'uſage. DONNE' à Lyon, le 18. Juin. 1686.

Signé, FALCONET.

Extrait du Privilege du Roy.

PAR grace & Privilege du Roy, donné à Verſailles

le 29. Juin 1686. Il eſt permis à Thomas Amaulry Marchand Libraire à Lyon, d'imprimer ou faire imprimer, vendre & debiter par tout le Royaume, un Traité du *Thé, du Caffé, & du Chocolat*, composé par NICOLAS DE BLEGNY, Conſeiller Medecin ordinaire de Monſieur, avec défenſes à tous Libraires, Imprimeurs & autres d'imprimer faire imprimer vendre & diſtribuër ledit Livre, ſous quelque pretexte que ce ſoit, méme d'impreſſion étrangere & autrement, ſans le conſentement dudit expoſant, ou de ſes ayant cauſes, ſur peine de confiſcation des exemplaires contrefaits, mille livres d'amandes, dépens, dommages & interêts, ainſi qu'il eſt

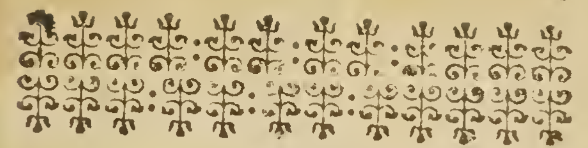
plus amplement porté par les Lettres de Privilége.

Registré sur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le 30. Iuillet 1686. suivant l'Arrest du Parlement du 8. Avril 1653. & celuy du Conseil Privé du Roy du 27. Février 1665. Signé,

ANGOT, Sindic.

Achevé d'imprimer pour la premiere fois le 15. Fevrier 1687.

LE



LE BON USAGE DU THE', DU CAFFE' ET DU CHOCOLAT.

PREMIERE PARTIE.

Traitant de la Nature, des proprietés & de l'usage du Thé.

CHAPITRE I.

De la forme exterieure du Thé, des lieux où on le cultive, & de ses differentes dénominations.

ON donne ici le nom de Thé, à une petite feüille desseichée qu'on nous apporte des Indes Orientales, & en-

core à la teinture de cette feüille, dont on fait une boiſſon aſſés agreable par l'addition du ſucre. Quelques Auteurs comparent cette feüille à celle du Sumach dõt ils veulent que ce ſoit une eſpéce, mais comme on ſçait que la plante qui la produit n'eſt qu'un arbriſſeau, quelques autres l'ont cõparée avec plus de raiſon au Piment Royal, qu'on nomme en latin *Chamæleagnus* ou *Myrtus Brabantica*; puiſque les fleurs de cét arbriſſeau ſont dantelées, amêres, & odorantes comme celles du Thé; je ne voudrois pas dire neanmoins que c'en ſoit une eſpéce, mais je ne voudrois pas auſſi conclure avec Monſieur du Four, qu'il doit être neceſſairement

d'une nature diffente, par cette ſeule raiſon qu'on le fait entrer dans la biére qui enyvre, & qu'au contraire une des proprietés plus eſſentielles du Thé eſt de des-enyvrer; car pour détruire l'objection de Monſieur du Four; c'eſt aſſés de dire qu'étant en Angleterre, j'ay pris plaiſir a faire faire de la Biére ſeulement avec de l'Orge & du Thé, qui étoit à la verité infinimẽt plus agreables que celle qu'on prepare en Flandres avec le pimẽt Royal, mais qui avec cette delicateſſe de goût, ne laiſſoit pas d'enyvrer plus puiſſamment.

En effet ſi Monſieur du Four eût propoſé cet objection à des Phiſiciens avant que de la publier, il auroit apris qu'elle

peut d'autant moins ſubſiſter, qu'entre une ſimple infuſion & une liqueur fermentée, il y a cette difference, que l'infuſion retient toûjours les qualités des ingrediens qui luy ſervent de matiere, & qu'au contraire une liqueur ne ſçauroit ſoûtenir la fermentation, ſans devenir differente de ce qu'elle étoit auparavant ; mais aprés tout, ces comparaiſons de plantes me paroiſſent d'autant plus inutiles, qu'entre certaines eſpeces de nos plantes que nous raportons a un même genre, & que nous comprenons ſous un même nom, il y a de notables differences dans leurs proprietez ; tellement que quand il ſeroit vray que nous aurions ici une ſorte de Thé, il ſeroit

d'autant plus different de celuy qu'on nous apporte des Indes, qu'outre la difference qui ſe trouveroit dans les eſpéces par rapport à la forme, il y auroit encore celle qui doit neceſſairement reſulter de la diverſité des climats: c'eſt pourquoy je ne m'arresteray pas à rapporter icy, ce qui a fait croire à quelques Auteurs qu'on pouvoit encore prendre pour des eſpéces de Thé, la Betoine & quelqu'autres plantes qui ont les feüilles dentelées, leurs reflexions n'étant à mon ſens d'aucune conſideration.

Mais je ne dois pas me diſpenſer, de marquer les differences qui ſe trouvent dans le Thé même, que nos negocians

tirent du Japon & de la Chine, car celuy que les Japonnois cultivent & qu'ils nomment *cha* ou *thea* ou encore *tcha* est d'un verd clair & jaunâtre, & d'une odeur si douce qu'elle tire en quelque sorte à celle de la violette, ce qui fait que ceux même d'entre eux qui le négocient avec les Chinois, le nomment assés ordinairement fleurs de *cha* ou *tcha imperial*; c'est sans doute par cette raison & à cause de sa cherté excessive, que Monsieur Tavernier a pensé, que cette espéce de Thé étoit veritablement de pures fleurs déseichées, mais c'est un fait sur lequel je me suis éclairci étant à Londres, avec plusieurs Marchands Hollandois

qui pratiquent le commerce du Thé, & qui ont fait plusieurs fois le voyage des Indes Orientales, ayant appris d'eux que les Chinois & les Japonnois font tant d'état de nôtre ſaulge, & des autres denrées qui leurs viennēt de l'Europe, que pour les avoir par échange, ils preſentent toûjours à nos Marchands tout ce qu'ils ont de plus exquis, & que cependant ils ne leurs ont jamais preſenté de ces pretenduës fleurs de Thé.

Ce n'eſt pas que l'arbriſſeau qui produit les feüilles de Thé, ne produiſe auſſi une ſorte de fleur jaunâtre, & à cė qu'on croit ſemblable à celle du ſumach, mais il eſt certain que cette fleur n'a jamais été

negotiée , & il eſt probable d'ailleurs qu'elle ne rendroit pas une teinture verte , ou que du moins le verd de cette teinture , ſeroit plus clair & plus jaunâtre que celuy de la teinture que donne le Thé de la Chine , ce qui s'accorderoit encore moins avec les ſentimens de Monſieur Tavernier, qui nous a voulu faire entendre que la fleur de *cha* , donnoit plus de verd a ſa teinture que le Thé dont on uſe à la Chine.

Mais quoy que ce qu'on nomme fleurs de *cha*, ne ſoit veritablement que la feüille du plus fin Thé du Japon, il eſt certain que ſa teinture eſt infiniment plus agreable que celle du meilleur Thé de

la Chine, & qu'aussi il se vend comme dit Monsieur Tavernier à un si haut prix dans le païs même, qu'il y a lieu de croire que nos Marchands ne s'en chargeroient pas, s'ils êtoient obligés de l'achepter au comptant ; mais il est certain que par leurs échanges ils en ont du plus excellent qui leur coûte assés peu, pour le donner icy a beaucoup meilleur marché que les Marchands mêmes du Japon, & pour faire neanmoins un gain tres-considerable dans ce commerce.

Pour revenir maintenant à la distinction que je veux établir, je dois faire remarquer que le Thé de la Chine a ses feüilles plus grandes, d'un

verd plus brun, & d'une odeur beaucoup moins agréable que le *cha* du Japon, auſſi la teinture de ce Thé, eſt-elle plus verte & beaucoup moins plaiſante, en ſorte même que l'infuſion du plus commun, a un goût qui approche en quelque ſorte de celle du ſené. A tout prendre, il y a neanmoins aſſés de rapport entre l'arbriſſeau qui produit le *cha* du Japon, & celuy qui fournit le Thé de la Chine, pour s'en faire une idée ſuffiſante par l'inſpection de la figure qui eſt à la page qui ſuit.





Chinois cueillant les fueilles,
et buuant la liqueur de Thés.

L'Autheur des Ambaſſades de la Chine, dit que cét arbriſſeau eſt à peu prés de la hauteur de nos roſiers & de nos groſeliers, que ſa ſemence qui eſt noirâtre êtant jettée en terre, produit dans l'eſpace de trois ans, des plantes qui ſont de rapport, & dont on cuëille au Printemps les premieres & les plus tendres feüilles, qui ſont longuettes, pointuës & dentelées, qui ſe desſeichent & qui s'apelotonent ſeparement, en les faiſant chauffer à petit feu dans un vaiſſeau propre à cet effet, & les envelopant enſuite dans un matelas de la plus fine toile de coton, avec lequel il les remuent & les agitent d'une façon propre à les ployer & a les

entortiller, les faiſant chauffer, les envelopant & les remuant autant de fois qu'il eſt neceſſaire, pour être bien deſſeichées & bien entortillées, ce qui les rend propres au commerce, pour lequel on les conſerve dans des vaſes d'Etain, qu'on bouche & qu'on ſcele tres-exactement.

Si l'on en croit cét Auteur on pourroit eſperer de cultiver cét arbriſſeau, dans les endroits de l'Europe où l'hyver ſe fait conſiderablement reſſentir : car il aſſure que la neige ny la gelée ne peuvẽt point empêcher qu'on n'en faſſe tous les ans une copieuſe-recolte ; c'eſt pourquoy ayant formé le deſſein d'en faire l'eſſay, je priay tres-inſtamment un

Marchand qui devoit faire voile aux Indes l'année derniere, de m'apporter de cette graine noirâtre cõſervée avec toute la precaution poſſible, ce qu'il me promit de faire ſous l'eſperance de la recompenſe que je luy propoſay; s'il me tient parole je ſuivray mon deſſein, & je feray part au public de tout ce qu'il y aura de remarquable dans cette épreuve, dont le ſuccés eſt cependant d'autant moins aſſûré, que pluſieurs Auteurs aſſûrent que le *cha* du Japon & le Thé des Indes, ne ſe cultivent pas à beaucoup prés dans toute l'étenduë de ces deux grands païs; mais ſeulement dans quelqu'unes de leurs provinces. Il ſemble

neanmoins par les obſervations medecinale de Tulpius Medecin Hollandois, qu'on en cultive auſſi depuis quelques temps dans le Royaume de Siam, c'eſt ſurquoy nous pourrõs avoir quelques éclairciſſemens par les Ambaſſadeurs qui en ſont partis, & qui ſe doivent rendre inceſſament auprés du Roy, pour complimenter & pour faire de riches preſens à ſa Majeſté de la part de leur Souverain, qui a déja marqué avec tant d'éclat par des Ambaſſades precedentes, l'extrême veneration qu'il a, pour les heroïques vertus de nôtre incomparable Monarque.

CHAPITRE II.

Du choix & des differens prix du Thé.

LA distinction qu'on a dû faire dans le chapitre precedent, entre le Thé du Japon & celuy de la Chine, ne doit pas faire croire que quand il s'agit de choisir du Thé en Europe, on doive se mettre fort en peine, des lieux d'où les Marchands ont tiré leur differentes especes du Thé, non seulement parce que celuy du Japon se transporte souvent à la Chine, & que reciproquemẽt celuy de la Chine est assés ordinairement envoyé au Japon, mais encore

par cette raiſon plus eſſentielle, que le moindre Thé du Japon, ne vaut pas beaucoup prés le meilleur Thé de la Chine, qui n'eſt inferieur qu'à cét excellent Thé du Japon, qu'on celebre & qu'on diſtingue de tout autre par le nom de fleurs de *cha*, comme on appelle fleurs de Rhetorique les plus élegantes & les plus excellentes façons de parler; c'eſt pourquoy on obſervera aſſés de precaution dans le choix du Thé, lors qu'on s'attachera à diſtinguer ſes degrés de bonté par les obſervations qui ſuivent.

Le meilleur & le plus excellent Thé, a la plûpart de ſes feüilles petites & delicates. Si on les obſerve peu aprés

qu'elles ſe ſont dilatées dans l'eau chaude, on verra qu'elles auront repris leur premiere verdeur, & aprés une infuſion ſuffiſante, on trouvera qu'elles auront donne a l'eau une teinture d'un jaune clair & verdâtre, d'un gout & d'une odeur ſi agreable, qu'il ſemble que la violette & l'ambre même y ayent quelque part, ce qu'on apperçoit encore lors même qu'on approche ſes feüilles du nés, ou qu'on les mâche avant que d'avoir été miſes en infuſion, n'ayãt qu'une mediocre amertume & qu'une legere aſtriction.

Au contraire le plus méchant Thé, a ſes feüilles conſiderablemens plus grandes &

plus épaiſſes, & qui demeurent d'un brun enfoncé. Aprés même qu'elles ſe ſont dilatées dans l'eau chaude, elles n'ont preſque point d'odeur, & l'on découvre par la langue qu'elles ont beaucoup d'amertume & d'aſtriction. Elles rendent une teinture rouſſe qui eſt d'autant plus déſagreable à l'odorat & au goût, qu'elle approche en quelque ſorte de celle du ſené, & qu'une forte doſe de ſucre ne la ſçauroit corriger.

Aprés ces remarques qui diſtinguent tres-préciſement le plus excellent Thé du plus commun, on n'aura pas de peine à reconnoître les differens degrés de mediocrité, qui ſe peuvent rencontrer dans

toutes les autres eſpeces de Thé, qui ne peuvent être differentes ny entre elles n'y par rapport aux deux eſpéces qui viennent d'étre deſignés, que dans le plus ou le moins des bonnes ou des méchantes qualités de ces eſpéces, ce qui établit toutes les differences qu'on peut trouver dans les divers prix du Thé.

Ces differences ſont d'autant plus conſidetables, que Mr Tavernier nous aſſûre, que la fleur de *cha* ſe vend juſques à cinq cens francs la livre dans le Japon même, & qu'on ſçait neanmoins qu'on en trouve de la Chine à cinq ou ſix francs, cependant il eſt du moins certain que les Chinois même achettent aſſés ordinairement

cette fleur de *cha* des Marchands du Japon, jusques à cent, cent cinquante & deux cens francs la livre, & c'est ce qui authorise nos Marchands a la vendre icy à peu prés sur le même pied, quoy qu'ils la pourroient donner à beaucoup meilleur marché, les Japonnois & les Chinois mêmes, l'échangeant toûjours volontiers poid pour poid, & quelquefois encore plus advantageusement, contre les feüilles de nôtre saulge, en laquelles il trouvent de tres-grandes vertus. Pour ce qui est du Thé commun ils en ont ordinairemẽt cent livres pour dix livres de saulge, & c'est pour cela qu'en le donnant en gros à six francs la livre, ils

ne laiſſent pas d'y gagner beaucoup.

Ordinairement il ne ſe chargent que de ces deux eſpéces de Thé ; mais ils en font enſuite par un mélange differend, un grand nombre d'autres eſpéces, ſelon qu'ils ajoûtent au Thé commun plus ou moins de fleurs de *cha*: & c'eſt d'où vient qu'outre les prix qui viennent d'être marqués, on trouve encore du Thé à 10, 20, 30, 40, 50, 60. & 80. francs la livre.

C'eſt encore par cette raiſon, qu'on trouve tant de difference dans la grandeur, & dans la conſiſtãce des feüilles d'une même ſorte de Thé, mais il eſt vray neanmoins que ſouvent les trompeurs ont

grand part à cette difference, en ajoûtant au vray Thé les feüilles dentelées de plusieurs de nos plantes; en quoy il paroît qu'on ne sçauroit prendre trop de precaution lors qu'il s'agit de choisir le Thé. Cependant il est à remarquer que cette precaution ne doit pas toûjours s'étendre, jusques à refuser les parcelles menuës du bon Thé; car il est assés ordinaire, que les plus delicates feüilles du Thé se brisent de la sorte, lors qu'il est remué par ceux qui le chargent.

On doit encore observer que souvent le plus excellent Thé, c'est à dire celuy même qu'on nõme fleurs de *cha*, degenere en Thé commun, pour avoir

êté trop long-temps gardé ou mal conſervé, car dans cét état, encore que ces feüilles ayent conſervé leur propre forme; ſon gout, ſon odeur & ſes vertus ſe trouvent aneanties, par la diſſipation de ſes parties ſubtiles & ſpiritueuſes.

CHAPITRE III.

De la nature particuliere du Thé.

ENtre les qualités ſenſibles du Thé, ſon amertume & ſon aſtriction étant les plus conſiderables, je ne puis me diſpenſer de rapporter en premier lieu, les obſervations que j'ay déja publiées dans mon livre du remede Anglois, & qui expliquent en general la nature

ture des drogues ameres, voicy donc à quoy ſe reduiſent ces obſervations. Les elemens des corps mixtes ſont les corpuſcules acides, liquides, ignées, étherés & terreſtres. Æntre ces corpuſcules, il n'y a que les acides qui ſoient en droit de piquer la langue, & il eſt certain que tous les amers la penétrent, en ſorte qu'ils y font vivement reſſentir leur action ; il faut donc conclure que les acides ſont trés-dominans dans tous les mixtes qui ont de l'amertume.

Il faut obſerver maintenant, que les acides meſlés avec beaucoup de corpuſcules liquides, ne font que des liqueurs piquantes & diſſoluantes, comme les eſprits de ſel, de

vitriol, d'alun, &c. que joins à des corpuſcules ignées, ils ne font que des cauſtiques comme le ſublime corroſif, l'eſprit de nitre, les pierres à cauterres, &c. qu'intimement unis avec des particules ſulphurées & oleagineuſes, ils ne font que des mixtes fort doux comme le miel, le ſucre, &c. Il s'enſuit qu'il n'y a que les corpuſcules terreſtres, qui meſlés & incorporés avec eux en quantité proportionnelle, puiſſent faire la ſaveur amere; & en effet plus dans un ſel il y a de terre plus il y a d'amertume, & au contraire plus il eſt depuré moins il eſt amer; c'eſt ainſi que le ſel marin diſſous a l'humide & enſuite filtré par le papier gris, n'a plus d'autre

ſaveur que celle d'un eſprit acide, quoyqu'avant cette diſſolution & cette filtration, il fût conſiderablement amer.

Or comme entre les élemens que j'ay nommez, l'acide eſt le plus peſant & par conſequẽt le plus froid, & que ſi le terreſtre a moins de peſanteur que luy, & même que le liquide, il en a plus auſſi que l'Ignée & que l'etheré, on peut dire qu'il eſt temperé, c'eſt à dire d'une qualité mediocre entre les extremes, & qu'ainſi étant avec l'acide prédominant dans un mixte, il ne ſe peut que le mixte ne ſoit rafraîchiſſant, ou au moins fort propre à conſerver la juſte temperature de nôtre corps.

Mais parce qu'il n'y a point

d'amers ſimplement composés de corpuſcules acides & terreſtres, & qu'il en eſt dans leſquels ou les ignées ou les liquides entrent dans une quantité conſiderable, il en eſt auſſi qui ſont plus ou moins amers & même plus ou moins rafraîchiſſâns & temperans. Or la ſeichereſſe du Thé, nous fait comprendre qu'entre ſes parties élementaires, il n'y a preſque point de corpuſcules étherés n'y encore moins de liquides : pour ce qui eſt de ſon odeur elle nous découvre qu'il contient en ſoy des particules ignées volatiles & ſpiritueuſes, mais la douceur & la delicateſſe de cette odeur, nous perſuade en même temps que ces particules n'y ſont que

dans une mediocre quantité.

Ces choſes préſuppoſées, il ſeroit bien facile d'expliquer la nature particuliere du Thé, & les proprietés qui en dependent, car ayant pour parties ſurabondantes les acides, dont le propre eſt de coaguler les liqueurs plus ſubſtantielles comme le ſang le lait, &c. & encore les alkalis ou corpuſcules terreſtres, qui en abſorbant l'humidité & l'onctuoſité qui relâchent les parties ſolides, reſſerrent & fortifient ces parties, il eſt de neceſſité que cette feuille ſoit conſiderablement ſtiptique & aſtringente. Si on conclut aprés cela qu'ayant auſſi les particules ignées volatiles & ſpiritueuſes dans une quantité aſſés conſi-

dérable pour ſe faire apercevoir par l'odorat, il doit neceſſairemẽt reparer les eſprits & reſtituer les forces perduës, on aura pris une Idée auſſi juſte que generale de la nature & des proprietés du Thé, ce qui doit ſuffire dãs ce chapitre, où je ne pourrois entrer dans le détail de ſes proprietés particulieres, ſans m'engager à faire dans les chapitres ſuivans une ennuieuſe repetition.

CHAPITRE IV.

Des differentes manieres de prendre du Thé.

AVant que de parler des vertus particulieres du Thé, j'ay dû m'expliquer ſur

ſes proprietés generales, & tout de même avant que de traiter de l'uſage qu'on en doit faire dans les occaſions particulieres, je dois établir en general les differentes manieres d'en uſer,

Ces manieres ſont bien plus nombreuſes que bien des gens ne l'auroient pû penſer ; car outre l'habitude commune de le prendre en teînture, on peut auſſi uſer avec ſuccés de ſon eau diſtillée, de ſes ſels, de ſes ſirops, de ſa conſerve, de ſon extrait & de ſa fumée même.

Sa Teinture & ſon infuſion c'eſt la même choſe. C'eſt cette boiſſon que tout le monde connoît & qui eſt generalement nommée Thé, auſſi bien que la feüille dont elle eſt tirée. Sa preparation eſt tres-

facile, il ſuffit de faire boüillir dans un vaiſſeau propre à cet effet, autant d'eau qu'on veut avoir de teinture,& de la tirer du feu quand elle boult, pour y jetter les feüilles de Thé en quantité proportionelle, couvrant enſuite le vaiſſeau, & laiſſant ainſi le Thé en infuſion durant la troiſiéme partie d'un quart d'heure, pendant lequel temps les feüilles du Thé s'affaiſſent au fond du vaiſſeau à meſure que l'eau en extrait la teinture, en ſorte qu'elle ſe trouve entierement precipitée, lors qu'il s'agit de verſer la liqueur dans les taſſes, chiques ou gobelets qui ſervent à la boire.

La forme des vaiſſeaux à faire le Thé, eſt auſſi diverſe

qu'elle eſt indifferente, car il ſuffit qu'ils ſoient propres à reſiſter au feu, & que leurs embouchures ſoient fermées par un couvercle bien juſte, c'eſt pourquoy outre que toutes les ſortes de caffetieres & de chocolatieres peuvent être employées à cét uſage, on voit aux Indes & en Europe des pots particulierement deſtinés au Thé, dans la matiere & dans la forme deſquels il ſe trouve une notable difference, c'eſt ce qu'on connoîtra mieux par la figure que j'ay fait repreſenter icy, où l'on trouvera les formes qu'on donne aux pots d'Argent, d'Etain ou de terre de la Chine.



Pots a preparer le Thé.

La matiere & la forme des tasſes à boire le Thé eſt pareillement diverſe & indifferente ; neanmoins aux Indes & en Europe, il eſt aſſés ordinaire de preferer aux taſſes ou gobelets d'Argent ou de quelque autre metal que ce ſoit, les chiques de porcelaines ou de fayance, par cette raiſon que leur bords ne brulent jamais les doigts, & que la façon de tenir ces chiques paſſe pour une eſpéce de bienſeance. Ceux de qui cette façon eſt ignorée la trouveront repreſentée à la premiere figure de ce traité.

Je ne dois pas ômettre de dire que la teinture du Thé doit être buë fort chaude, & même pendant ſa premiere

chaleur, car lors qu'elle a été refroidie & enſuite rechaufée, elle eſt auſſi deſagreable qu'inutile, tout de même que celle qu'on tire en deuxiéme lieu, des feüilles dont on a déja tiré la premiere teinture, qui ne peuvent ſervir dans cét état qu'à l'extraction de ſon ſel fixe ; c'eſt pourquoy ceux qui ſont aſſez œconome pour ne vouloit rien perdre de leur Thé, & qui ne veulent pas s'attacher à l'extraction de ſon ſel, feront mieux de ſuivre la maxime de quelque Japonnois, qui reduiſent le Thé en poudre ſi ſubtile, qu'étant mis dans l'eau boüillante, il s'incorpore avec elle, en ſorte que ce mélange ne ſemble faire qu'une ſimple teinture, qui

n'eſt ny plus chargée ny plus déſagreable, que celle qui ſe fait par infuſion, ce qui eſt d autant plus œconomique, que le Thé s'y met dans une quantité trois fois moindre, que celle de celuy qu'on fait ſimplement infuſer.

Pour revenir maintenant aux proportions qu'on doit garder, lors qu'on prepare la teinture ordinaire du Thé, on ſçait qu'elle doit être differente, ſelon qu'on veut cette teinture plus ou moins chargée, mais à mon égard comme je ſçay par experience qu'elle ne le doit être que fort médiocrement pour être auſſi ſalubre qu'agreable, je tiens que ſur quatre grandes taſſes d'eau, qui pourroient faire en-

viron ſix moyennes chiques de boiſſon, on ne doit mettre au plus qu'une dragme de Thé, & à proportion pour une moindre quãtité de Teinture.

Il eſt aſſés ordinaire à ceux qui ne craignent pas l'amertume de boire cette teinture ſans addition, pretendant par cét uſage la rendre plus efficace, & j'ay obſervé qu'en effet elle a beaucoup plus d'aſtriction: mais c'eſt un excés qui fait des altérations nuiſibles & que je ne ſaurois approuver; je ſuis donc en cela pour l'uſage plus ordinaire, qui veut que dans une mediocre taſſe de boiſſon, on ajoûte une bonne pinſée de ſucre en poudre, & pour encherir même ſur cét uſage, j'ay inſinué à bien des

gens, l'habitude de ſubſtituer au ſucre les ſirops dont il ſera parlé cy-aprés.

Quoyque l'uſage de l'eau diſtillée de Thé, ſoit d'autant plus rare, que je crois être le ſeul Medecin qui l'aye miſe en pratique, elle ne laiſſe pas d'avoir des proprietés admirables, tant par rapport aux vertus du Thé qui en fait la principale matiere, qu'à cauſe de l'ambre & du Cardamome que j'y fais ajoûter, & qui la rendent cordiale & digeſtive.

Quand à ce qui concerne les ſels de Thé, la Medecine ne nous-en fournit point de plus generalement utiles, puiſqu'ils ſont également efficaces pour lever les obſtructions, pour diſſoudre les humeurs coagu-

lées, pour amortir les levains, & pour abaiſſer les vapeurs contre nature. Ces ſels ſont au nombre de deux, ſçavoir l'eſſentiel & le fixe; je donneray bien-toſt la maniere d'extraire le premier, en publiant dans le Journal de Medecine, le ſecret de tirer les ſels eſſentiels de toutes eſpeces de plantes ſeches, & à l'égard du deuxiéme, je le fais preparer comme tous les autres ſels fixes; c'eſt à dire par incineration, l'exivation, filtration, évaporation, & coagulation, & pour œconomiſer ſur cét article, je fais rechercher dans tous les Caffez de Londres, le Thé dont on a tiré la teinture, qui ne coûte preſque rien à mes correſpondãces, & qui ne

laiſſe pas d'ètre auſſi propre à l'extraction du ſel fixe, que celuy qui n'auroit pas encore ſervy.

Pour ce qui eſt des ſirops de Thé de mon invention, je les diſtingue en ſirop ſimple, & ſirop Febriſuge; le ſimple eſt preparé avec la teinture du Thé ambrée, & le febrifuge avec les ſels dont il vient d'être parlé, & encore avec ceux que je fais extraire du Caffé, & du cacao; il ſera parlé en d'autres endroits de l'uſage qu'on doit faire de ces ſirops.

Pour ce qui eſt de la conſerve de Thé, elle eſt en forme de tablettes qui ſe compoſent avec le ſucre fin ambre, & les feüilles de Thé reduites en poudre impalbable; on les

peut manger telles qu'elles ſont avec plaiſir, ou en faire ſur le champ une fort agreable boiſſon, en les diſſoluant dans l'eau boüillante, où il ne faut ajoûter ny ſucre ny ſirop, ce qui fait une eſpéce de teinture beaucoup plus cordiale que la teinture commune.

Je diray peu de choſe en cét endroit de l'extrait de Thé, qui n'eſt que le reſidu de l'evaporation d'une bonne quantité de ſa teinture, mais qui ne laiſſe pas que d'avoir des utilités comme il ſera dit cy-aprés.

Reſte à parler de la fumée de Thé, que pluſieurs prennent plaiſir à recevoir par la bouche cõme on fait celle du Tabac, aprés avoir allumé les feüilles de Thé dans l'embou-

chure d'une pipe, ce qui fortifie le cerveau autant que le tabac l'affoiblit.

CHAPITRE V.

Des vertus particulieres du Thé.

APrés avoir expliqué la nature du Thé, & avoir donné une idée generale de ſes proprietés, je dois maintenant appliquer ces obſervations generales, aux effets particuliers qui reſultent de ſon action; & comme entre ces effets le plus conſiderable & le plus univerſellemẽt connu, eſt celuy de rendre ſupportables, les veilles que la nature ne pourroit ſoûtenir ſans accablemẽt; il eſt juſte que je com-

mençe par l'explication de ce phœnomene. Pour le mettre dans toute l'evidence qu'on peut ſouhaitter; Il eſt à propos de rapporter icy, les obſervations que j'ay communiquées au public ſur les cauſes de la veille & du ſommeil, dans l'hiſtoire naturelle de l'opium, qui a été ajoutée à la deſcription du remede Anglois; voicy comment je m'en ſuis expliqué.

L'état de l'homme qu'on nomme veille, & dans lequel le corps eſt capable de toutes les fonctions qui dependent de la volonté, ne ſubſiſte que par un écoulement continuel des eſprits animaux dans tous les nerfs, & par conſequent dans ceux qui conſtituent les orga-

nes des ſens, ſi bien que la diſ-
ſipation de ces mêmes eſprits,
& tout empêchement formé à
leur paſſage, ſont les cauſes du
ſommeil, qu'on peut définir,
une diſpoſition en laquelle les
ſens exterieurs ſont aſſoupis,
au point d'être incapables des
perceptions qu'ils donnent à
l'ame, & en laquelle toutes les
autres parties du corps ſont af-
foiblies, relâchées, & impro-
pres à toutes les actions volon-
taires auſquelles la nature les a
deſtinées: car le ſommeil eſt
toûjours imparfait en ceux qui
ont les yeux ouverts, qui mar-
chent, ou qui font toutes au-
tres ſortes de fonctions en dor-
mant, qui ſemblent être de-
pendantes de la volonté, puiſ-
qu'elles ſuppoſent le gonfle-

ment, la force, en un mot le mouvement des nerfs, qu'on ne peut raporter qu'à celuy des eſprits dont ils ſont alors penetrés & occupés.

Cela ſuppoſé, il ne ſera pas difficile de comprendre, pourquoy on s'endort naturellement aprés un rude travail ou aprés une longue veille; car comme ces deux choſes diſſipent beaucoup d'eſprits, il s'en trouve à la fin une trop petite quantité pour remplir tous les nerfs, pour ſoutenir le corps; & pour le rendre propre à la ſenſation & au mouvement; de telle ſorte qu'il demeure comme neceſſairement immobile & inſenſible, juſqu'à ce que le ſang depuré & ſubtiliſé par une nouvelle circulation,

aye deposé dans le cerveau une quantité d'esprits équivalente, à celle de la dissipation qui devoit être reparée.

On peut expliquer avec la même facilité, l'assoupissemēt qui est si ordinaire pendant la digestion des alimens; car comme elle ne se peut faire sans qu'il en resulte des vapeurs qui montent au cerveau, qui embarassent les esprits, & qui font une espece d'obstruction aux embouchures des nerfs, ce n'est pas merveille si les extremités du corps demeurent languides, foibles & assoupies, puisqu'elles ne peuvent être robustes & propres à leurs fonctions, si l'influence des esprits vers elles, n'est continuelle & abondante.

Si aprés ces obſervations, on reflechit ſur ce que j'ay dit de la nature du Thé, on comprendra tres-facilement comment il peut empêcher le ſommeil & rendre la veille ſuportable, car ſon amertume le rendant fixatif & aſtringent, il doit en amortiſſant les levains contre nature, & en reſerrant l'orifice ſuperieur de l'eſtomach interrompre l'élevation de toutes les ſortes de vapeurs groſſieres, qui pourroient embaraſſer les eſprits & obſtruer les nerfs, & ayant d'ailleurs beaucoup de parties tres-volatiles & ſpiritueuſes, il doit promptement reparer les eſprits animaux, qui ont été diſſipés par le travail & par la veille, & cauſer par conſequent

quent une nouvelle influence de ces eſprits dans les nerfs qui reſtituent à toutes les parties, la puiſſance d'executer de nouveau les fonctions de l'ame ſenſitive.

On doit conclure tout de même, que le Thé en détruiſant les levains, en arrêtant les fermentations contre nature, en rectifiant la digeſtion, en abſorbant les humidités ſuperfluës, & en prevenant la generation des crudités, doit ſurvenir à toutes les maladies de la tête, de l'eſtomach, & des inteſtins, & par conſequent à la cephalée, à la migraine, aux catharres, aux fluxions particulieres, aux maladies ſoporeuſes, & encore à toutes les indiſpoſitions

qui ſont les ſuittes de la débauche & de l'incontinence; c'eſt pourquoy rien n'eſt plus rare à la Chine & au Japon, que des gens tourmentés de goutte & de gravelle, ou ſurpris d'Apoplexie, d'Epilepſie & de paralyſie.

Au ſurplus, on ſçait par experience que les ſimples qui àbondant aſſés en parties volatiles & ſpiritueuſes pour être odorans, ſont cordiaux & diûretiques; c'eſt pourquoy on ne doit pas doûter que le Thé ne puiſſe être fort propre à depurer la maſſe ſanguinaire, à rectifier ſon mouvement, & à nettoyer ſes Filtres, d'où vient qu'il remedie aux palpitations du cœur, à l'embarras des poulmons, à l'eroſion

de leurs vaiſſeaux, aux fiévres intermitantes, & à la colique Nephretique.

Reſte à dire, que quand on prend le Thé ſeulement comme aliment & par regal, ou à deſſein de conſerver la ſanté, & de prevenir les maladies dont il vient d'être parlé; ſon uſage eſt ſi arbitraire & ſi indifferent, qu'on le peut prendre ſans inconvenient, à la quantité que l'appetit peut ſuggerer & indiſtinctement en tout temps, ſi ce n'eſt lors qu'on veut s'abandonner au ſommeil: mais lors qu'on en uſe à deſſein de ſe delivrer de quelques indiſpoſitions, il eſt bon d'obſerver ce qui ſera cy-aprés remarquable.

Lors qu'il s'agit d'appaiſer

quelques douleurs de tête, ou d'arrêter quelque fluxion que ce ſoit,on doit toûjours mettre en place de ſucre dans chaque priſe de Thé, une cueillerée de ſirop de vanilles, dont je donneray la deſcription dans la troiſiéme partie de ce livre.

Ce même ſirop, ou à ſon défaut,celuy de capilaires ſera preferé au ſucre, dans les inflâmations des poulmons,dans les palpitations de cœur, & dans les autres maladies de la poitrine, & l'on fera bien dans ces occaſions de faire infuſer le Thé dans le lait de vache boüillant & un peu écrêmé.

Pour remedier aux flux de ventre, à la diſſenterie, aux corruptions qui engendrẽt des vers, & generalement à tou-

tes les maladies dependantes de l'indigeſtion, il ſera bon de mettre dans chaque taſſe de boiſſon une ou deux goûtes d'eſſence d'ambre, ou à ſon défaut d'eſſence de canelle, & de ſubſtituer au ſucre le ſirop de fleurs d'oranges, ou à ſon défaut celuy de grenades.

Contre la goutte & contre la colique Nephretique, le ſirop de Caffé doit être preferé, il en ſera parlé dans la deuxiéme partie de ce livre.

Enfin contre les fiévres intermittantes, on employera avec ſuccés, le ſirop febrifuge dont je preſcriray l'uſage dans le chapitre ſuivant.

CHAPITRE VI.

Du sirop de Thé Febrifuge.

LE travail dans lequel je m'engageay en 1682. pour connoître par une analyse exacte, la nature & les proprietés du Thé, du Caffé, & du Cacao, me fit trouver un nouveau moyen pour tirer les sels essentiels des plantes desseichées, ce qui me donna lieu d'observer, que ceux qu'on peut tirer de ces trois simples, étant reünis avec leurs autres principes, composoient un remede également facile, prompt, & assuré, pour la guerison de toutes les especes de fiévres intermittantes;

j'en fis alors des épreuves qui eurẽt tout le ſuccés qu'on pouvoit ſouhaitter, & contant de cette découverte, j'étois prêt à la publier dans le Journal de Medecine, lors que des adverſaires jaloux, firent ſuſpendre l'impreſſion de ce Journal par un arreſt ſurpris, qui n'avoit pour fondement que des ſuppoſitions ; ce qui ne m'empêcha pas de travailler au bien public, & de faire diſtribuer cét excellent Febrifuge, par les artiſtes qui travaillent ſous ma direction en conformité des intentions du Roy, à la recherche & verification des nouvelles découvertes de Medecine.

Les naturaliſtes qui ſont aſſés experimentés pour juger des

mixtes par leurs qualités sensibles, n'auront pas de peine à croire que le Thé & le Caffé, qui ont un goût amer, âpre & astringent, ayent une vertu Febrifuge, sur tout aprés avoir reflechy sur ce qui a été dit dans les chapitres precedens; mais il n'y a point de raisonnement détaché de l'experience, qui puisse nous faire presumer cette vertu dans le Cacao; c'est pourquoy sans m'engager dans des raisonnemens superflus, il seroit mieux de donner icy la description du sirop dont il s'agit, & d'exhorter les artistes à le mettre à diverses épreuves; mais comme le plus grand mystere de sa preparation, consiste principalement en l'extraction des

ſels eſſentiels dont je dois remettre la publication à un autre temps, il ſeroit inutile de donner quant à-preſent, un formule qui ne peut être executé, qu'aprés la revelation d'un ſecret que je me ſens obligé de reſerver. Cependant comme le ſirop dont il s'agit eſt déja fort renommé ; & que nos artiſtes en font une ample diſtribution, je ne ſçaurois me diſpenſer de décrire icy, en quoy conſiſte le bon uſage qu'on en doit faire.

Pour cela je dois premierement faire obſerver, que la baze de ce ſirop peut etre incorporée dans la conſerve de Thé, dans le ſirop de Caffé, ou dans la pâte de Chocolat sans rien perdre de ſa vertu,

2. que dans le vin & dans toutes autres ſortes de liqueurs fermentées elle n'a pas une efficacité ſuffiſante, 3. qu'il ny a aucuns ſels ny fixe ny eſſentiels plus ſtomachiques, plus temperans, & plus diſſolvans que ceux qu'on tire à la fois du Thé, du Caffé, & du Cacao.

Le premier uſage que je fis de ces ſels eſſentiels & fixes, fut des les ajoûter à une opiâte cordial, que je donnois dans les maladies qui dependent de la depravation du ſang ; mais je ne fûs pas long-temps ſans m'appercevoir, qu'ils avoient rendu cét opiate en quelque ſorte Febrifuge.

Cette obſervation me donna des vuës pour la reünion

de ces mêmes ſels, avec les principes actifs dont ils avoiēt été ſeparés ; c'eſt pourquoy je les joignit avec les extraits Philoſophiques de leurs propres ſujets, & j'incorporeray enſuite le tout dans la pâte du Chocolat degraiſſé, de laquelle je fis former des tablettes dozées, auſquelles je donnay le nom de Chocolat Febrifuge.

Quoyque l'uſage de ces tablettes eût tout le ſuccés que je pouvois ſouhaitter, je jugeay à propos de reduire ce febrifuge ſous la forme de ſirop, pour en faciliter l'uſage. On peut prendre ce ſirop ſeul à la quantité d'une once pour chaque priſe, & on peut encore le mettrt en même do-

se en place du sucre dans la boisson de Thé, dans celle de Caffé, ou dans celle de Chocolat ; ces diverses manieres de le prendre étant d'autant plus indifferentes, qu'en le mettant dans ces trois sortes de boissons, c'est toûjours reünir ces sels avec leurs propres principes.

Cét excellent Febrifuge ne fixe pas simplement la matiere Febrile, car il depure tres-efficacement la masse sanguinaire, & degage puissamment les conduits qui servent à la filtration & à la distribution des humeurs, en poussant les impuretés & les superfluités par les voyes plus commodes à la nature ; c'est ainsi qu'il debouche quelquefois le ven-

tre, qu'il décharge d'autrefois la bile par le vomiſſement, & qu'il pouſſe ſouvent la matiere morbifique par les urines, & plus ordinairement encore par les pores, en provoquant une ſueur ou du moins une moiteur ſenſible.

Il n'y a rien de plus ſurprenant que les bons effets qui reſultent de ces évacuations; comme elles ſont toûjours les ſuittes de l'action de chaque priſe de ce Febrifuge, elles procurent ſi promptement & ſi heureuſement la gueriſon ſouhaittée, qu'aprés la troiſieme priſe, les fiévres tierces & doubles tierces ſe trouvent infailliblement terminées, & les quartes & doubles quartes aprés la ſixiéme, ce qui luy

donne un fort grand avantage ſur tous les autres Febrifuges. Ceux qui en on reſſenti le benefice, en rendront un témoignage qui paroîtra moins ſuſpect que tout ce que j'en pourrois dire icy., mais en tout cas il ſeroit facile de convaincre les plus incredules par mille experiences journalieres.

Dans les fiévres tierces & doubles tierces ; la premiere priſe doit être donnée vingt heures aprés l'accez ; & la ſeconde douze heures aprés la premiere, en ſuite dequoy il faut attendre le temps de l'accez, qui vient quelquefois, mais qui manque auſſi aſſés ordinairement aprés ces deux priſes ; quoy qu'il en arrive il

faut que le jour de l'accez ſuivant, le malade prenne le matin à ſon reveil la troiſiéme priſe, qui ne manque point de terminer le mal.

Pour les fiévres ſimples quartes, il faut prendre la premiere & la ſeconde priſe du Febrifuge, dans le temps marqué au chapitre precedent, & la troiſiême le lendemain matin à jeun; ce qu'il faudra repeter une ſeconde fois au reſpect du deuxiéme accez, vingt-heures avant lequel on prendra la quatriéme priſe, douze aprés la cinquiéme, & le lendemain la ſixiéme, ſoit que l'accés ſoit venu à l'ordinaire, ſoit que le malade ait été exempt de fiévre.

Dans les fiévres doubles quartes, il faut commencer l'uſage du Febrifuge le jour qu'on eſt ſans fiévre, & prendre la premiere & la ſeconde priſe comme il a été dit pour les autres, la troiſiéme ſe prendra le lendemain deux heures aprés la fin du premier accez; & le jour d'aprés le ſecond accez, c'eſt-à-dire dans celuy d'intermiſſion, on commencera à repeter ce qui aura été fait comme il vient d'être preſcrit pour les quartes ſimples.

Enfin dans les triples quartes qui ont trois differends accez en trois jours conſecutifs, il faudra commencer l'uſage du Febrifuge deux heures aprés la fin du moindre des trois accez, & toûjours en ob-

ſervant tant dans la premiere diſpenſation que dans la repetition, de prendre une nouvelle priſe deux heures aprés la fin de chaque accez, en ſorte que les ſix priſes neceſſaires pour la gueriſon, ſoient données en ſix jours conſecutifs, & à chaque fois deux heures aprés l'accez.

Que ſi dans les derniers jours le malade n'avoit plus d'accez, il ne laiſſeroit pas de regler le temps des dernieres priſes, ſur celuy auquel les accez manqués auroient dû finir.

Les femmes groſſes qui ont paſſé le troiſiéme mois, peuvẽt ſans aucun ſcrupule prendre le Febrifuge en même doſe; mais à l'égard de celles

qui ſont encore dans le cours des trois premiers mois, comme il ſe pourroit faire que la nature ſe trouveroit diſpoſée à pouſſer la matiere febrile par le vomiſſemeut, & que l'Eſtomach ne peut être ſoulevé ſans êbranler la matiere, on ne leur en donnera que demie once pour chaque priſe; mais à condition de le reîterer, en telle ſorte que la conſommation du remede ſoit toûjours équivalente, c'eſt à dire qu'elle ſoit de ſix demies priſes pour les ſimples & doubles tierces, & de douze pour les quartes ſimples & compoſées, en obſervant les regles cy-devant preſcriptes, tant pour les premieres priſes que pour les repetitions.

Ce qui vient d'être preſcrit pour les femmes qui ſont dans les premiers mois de leur groſſeſſe , convient pareillement aux enfans qui ont paſſé l'âge de quatre ans ; mais à l'égard de ceux qui ſont encore à la mammelle ou qui ne ſont ſevrez que depuis un an ou environ , il eſt mieux de ne leur donner que deux ou trois gros de Febrifuge pour chaque priſe.

Le Regime qui convient à ceux qui uſent de ce remede, comprend les regles qui peuvent être reduïtes ſous deux ordres differens : car les unes ſont generalement utiles dans l'uſage de quelques Febrifuges que ce ſoit ; & que les autres regardent ſeulement la

propre dispensation du sirop de Thé Febrifuge.

Les Regles du premier ordre, sont celles mêmes que j'ay prescrites dans mon traité de la guerison des fiévres; voicy à quoy se reduisent les plus essentielles.

1. Le porc qui est fort indigeste & le veau qui est musilagineux & relachant, sont des viandes de l'usage desquelles il faut s'abstenir, ainsi que des autres de même qualité.

2. Les boüillons, les tizanes, les émulitions, les eaux de veau & de poulet, les liqueurs rafraichissantes à la glace, & generalement les choses actuellement ou potentiellemēt froides, affoiblissent la natu-

re, & énervent la vertu des Febrifuges.

3. On ne doit donner aucune nourriture ſolide dans toute la durée des accez.

4. Il ne faut faire au plus qu'un uſage tres-reſervé de la patiſſerie, des legumes rafraîchiſſans, des ſalades & du poiſſon, car chez les Febricitans, il ne ſe fait qu'un mauvais chyle de ces ſortes d'Alimens.

5. Le vin eſt pour les Febricitans, la meilleure de toutes, les boiſſons uſuelles, pourveu qu'on le prenne ſans excez ou pur, ou avec de l'eau ſuivant l'habitude.

6. La Biere quoyque moins bonne que le vin, ne laiſſe pas d'être preferable à toutes

les eſpeces de tizannes, car plus un remede tient de l'aliment plus il eſt ſalutaire, c'eſt pourquoy l'eau policreſte que j'ay inventée & qui nourrit comme l'eau commune, eſt aprés le vin la meilleure de toutes les boiſſons uſuelles qu'on puiſſe prendre, pendant l'uſage des bons Febrifuges.

7. Les bons alimens & ſur tout ceux que la nature ſemble demander, contribuent preſque autant que les remedes, à la victoire qu'elle remporte ſur le mal.

8. On peut comprendre ſous le genre des bons alimens ſolides, le bœuf, le mouton, toutes eſpéces de volatilles domeſtiques, & de gibier, (à l'exception du ſanglier) les œufs

frais qui ne ſont ny bilieux ny échauffans, comme le penſent ceux qui ſont prevenus des erreurs populaires, les fruits ſecs ou cuits avec une petite quantité de ſucre, & même les legumes qui ont beaucoup de parties ſpiritueuſes, par exemples les artichaux & les aſperges.

A l'égard des regles particulieres que les Febricitans doivent obſerver, par rapport à la diſpenſation du ſirop Febrifuge, voicy à quoy elles ſe reduiſent.

1. Il faut tellement regler le tems des repas que l'eſtomach ſoit vuide lors qu'on prend le remede, c'eſt ſur quoy les malades ſe doivent eux-mêmes conſulter, la digeſtion étant plus prompte ou plus tardive,

ſuivant que l'action du levain digeſtif eſt plus ou moins efficace.

2. Il faut auſſi aprés avoir pris le remede, paſſer du moins trois heures ſans manger, pour donner le temps neceſſaire à ſa diſtribution, qui ſe fera mieux ſi on ſe tient dans la veille & dans l'exercice.

3. Une regle qui reſulte de ces deux premieres, eſt que depuis la premiere juſqu'à la ſeconde priſe, il n'y a environ que cinq heures dans leſquelles on puiſſe ſouper, dîner ou faire d'autres repas, ſçavoir 3, 4, 5, 6, & 7 heures aprés la premiere priſe; mais dans cét eſpace de cinq heures, on peut manger juſques à deux fois & même aſſés conſiderablement

ment, l'abſtinence étant plus prejudiciable que ptofitable dans ces occaſions.

4. Lors que dans cét eſpace de temps on ne fait qu'un repas, il eſt bon quelques heures devant ou aprés, de prendre ſelon l'inclination quelques chiques de Caffé volatile, ou de Chocolat dégraiſſé, deux boiſſons qui n'ont point les méchantes qualités du Caffé ny du Chocolat ordinaire.

5. Il ne faut jamais boire dans le friſſon; mais dans le chaud on peut boire une mediocre quantité de vin, foible de luy même ou affoibli avec de l'eau.

6. Les femmes groſſes doivent éviter pareillement l'u-

ſage des légumes qui ſont aperitifs, comme les artichaux & les aſperges, & à l'égard des enfans à la mamelle, ils ne doivent teter, qu'à peu prés dans le temps qui ont êté marqués pour les repas des adultes.

Par l'obſervation de ces regles tant generales que particulieres, on aſſurera efficacement le ſuccés de la cure ſouhaittée, mais au reſte avec beaucoup moins de regime, cét excellent Febrifuge ne laiſſera pas d'arréter la fiévre, tant il eſt vray que les bons remedes, contraignent pour ainſi dire la nature à ſe porter aux determinations les plus ſalubres.

Les remedes auxiliaires qui

concourent en quelques ſortes à l'amortiſſement & à l'expulſion du levain febrile, ſont ceux qui peuvent hâter la depuration du ſang, lever les obſtructions, diſſoudre les matieres coagulées, & les poûſer dehors par les voyes ordinaires, ces bons effets ſans doute doivent contribuer beaucoup à rendre la cure plus prompte & plus aſſurée. Ordinairement on comprend les vomitifs ſous le genre de ces remedes, & l'on ſçait même qu'ils ſont generalement utiles dans les lieux où la péſanteur de l'air, épaiſit & arrête la pituite dans des parties qu'elle ne doit pas occuper, par exemple dans l'eſtomach, d'où elle eſt mieux tirée par le vomiſ-

sement que par toute autre évacuation, aussi bien que la bile retenuë dans sa vesicule, par l'obstruction des meats, cholidoques; cependant comme il se trouve des gens en qui la foiblesse, & les autres dispositions particulieres de la poitrine & de l'estomach, rendent les vomitifs tres-dangereux, ils ne doivent être donnés qu'aprés de serieuses reflexions, avant l'usage de quelques Febrifuges que ce soit, mais ceux qui sont traitez avec le sirop de Thé Febrifuge ont cét avantage, qu'il ne faut point examiner si les vomitifs leurs conviennent ou non, car ce remede est luy même si utilement vomitif, qu'il n'excite le vomissement

qu'en ceux en qui la nature ſent le beſoin qu'elle a de ſe décharger par cette voye: ainſi ſans donner icy de regles particulieres pour l'uſage des vomitifs, je preſcriray ſeulement celles des diûretiques & des purgatifs, qui ſont les ſeuls auxiliaires, dont les determinations ne ſont pas contraires aux mouvemens de ce Febrifuge.

On nomme diûretique ce qui paſſe par les urines. L'Eau policreſte dont il a êté parlé, produit cét effet efficacement & même entretient la liberté du ventre. Ceux qui n'en pourront pas avoir commodement, mettront dans chaque peinte de l'eau commune qu'ils boiront, une dragme

de ſel de chicorée ou d'aigremoine.

Ces Remedes ſont ſeulement propoſés, pour les perſonnes accommodées qui ne craignent pas la dépenſe, & qui vueillent recouvrer promptement l'embompoint & les forces perduës; les autres s'en pourront paſſer ſans inconvenient & ne laiſſeront pas de guerir; car le Febrifuge fait l'eſſentiel de la cure, puiſqu'il agit toûjours efficacemẽt ſans le ſecours des auxiliaires, qui ne ſont icy propoſez que comme des remedes confirmatifs de l'effet du ſpecifique.

Il en faut dire autant des purgatifs, qui ne laiſſent pas neanmoins d'avoir leurs utilitez, c'eſt pourquoy je rap-

porteray en abregé les regles que j'ay déja prescrites touchant le bon usage qu'on en doit faire dans mon traité de la guerison des fiévres.

1. Les medicamens qui poussent par le ventre ne sont pas les seuls purgatifs, il n'importe par où l'on chasse les impuretez & les superfluitez, pourveu que les voyes qui servent à leur expulsion soient les plus commodes à la nature, & en faveur desquelles elle semble se déterminer.

3. Il est phisiquement impossible, qu'ils ayent aucune prise sur les matieres heterogenes qui sont confonduës dans la masse sanguinaire, & qui sont les causes immediates des fiévres.

4. On doit quelquefois reparer par les purgatifs les mauvaises dispositions du corps, mais leur usage doit ordinairement preceder celuy du specifique, le relachement du ventre ètant toûjours contraire à son action.

5. Les purgatifs amers ou leurs extraits étant en quelque sorte Febrifuges, doivent être preferés à tous les autres.

6. Quand aprés avoir arresté la fiévre, on veut s'assurer par la purgation du côté de la recidive, il est mieux qu'elle soit repetée, que d'en donner des prises plus fortes & en moindre nombre.

A ces observations generales qui conviennent à tous

les Febrifuges, on doit ajoûter une regle particuliere qui eſt importante dans l'uſage de celuy-cy.

7. Ce n'eſt pas aſſés d'obſerver beaucoup de mediocrité dans la doſe des purgatifs qu'on donne aprés la cure, il faut encore que par un long eſpace de temps, on ſe ſoit aſſûré du côté de la recidive avant que de purger; car il eſt aſſez ordinaire que la purgation cauſe le retour de la fiévre en depravant la chylification, & remuant les matieres fermentatives.

Au reſte, pour la purgation qu'on doit faire avant ou aprés la cure des fiévres intermitantes, on peut uſer avec ſuccés du vin purgatif que

j'ay décrit dans mon livre du remede Anglois, & qui se prepare avec l'hiere pigre: mais l'extrait purgatif de nos artistes luy est preferable. Son usage est dautant plus facile, qu'on le donne en petite dose & qu'il n'a point de mauvais goût. On peut neanmoins le saupoudrer de sucre ou l'envelopper dans du pain azime, dans la pelure de pomme cuites, ou dans quelques semblables choses; outre qu'on le peut dissoudre dans un peu de vin ou de boüillon. Il suffit pour les plus robustes d'en donner gros comme une aveline & pour les autres à proportion. Aux femmes grosses on en donnera seulement demie dose, & aux petits enfans

une quatriéme partie dans quelque confiture que ce ſoit.

Quoy qu'il ſoit rare de voir des recidives, quand on a traité & guery les fiévres intermittantes, ſuivant les regles qui viennent d'être preſcrites; on ſçait neanmoins par experience, qu'il eſt des gens en qui il ſe trouve diverſes ſortes de levains, de façon qu'aprés avoir éteint celuy qui faiſoit une certaine eſpece de fiévre, il arrive quelquefois qu'une autre ſe fermente à ſon tour & fait une nouvelle fiévre, ſi par precaution on n'a pas ſoin de l'amortir & de le chaſſer; c'eſt pourquoy ceux qui vueillent s'aſſûrer davantage, doivent huit jours aprés la ceſſation de la fiévre

prendre une nouvelle prise, & pour mieux faire encore, une autre quinze jours aprés celle-là, ou du moins quelques prises de l'extrait de Thé, qui sera même preferable pour les personnes delicates.

Quoyque cette precaution soit utile, il ne faut pas croire neanmoins qu'elle soit absolument necessaire, puisque sans l'observer, il ne se trouve pas un malade entre cent qui tombe dans le cas de la recidive, & qu'au pis-aller lors de cét inconvenient, il suffit de repeter ce qu'on avoit fait, ce qui est d'autant moins chagrinant, que le remede est tres-facile & son prix tres-modique.

Au-reste les prises de ce remede étant en petit volume & en petit nombre, il est si propre à être transporté, qu'on peut même l'envoyer par la poste à tres-peu de frais, soit dans les Provinces, soit dans les Royaumes étrangers, outre qu'étant en consistance de sirop, le sucre le rend tellement inalterable, qu'on peut même l'envoyer dans les Indes, sans craindre que le temps ny la mer luy ôtent rien de sa vertu.





Tige de la plante du Caffé.

LE BON USAGE
DU THÉ, DU CAFFÉ ET DU CHOCOLAT.

SECONDE PARTIE.

Traitant de la Nature, des proprietés & du bon usage du Caffé.

CHAPITRE I.

Des lieux où on cultive le Caffé, de sa forme, & de ses differentes denominations.

LE Caffé est une plante qui croît en abondance dans le Royaume d'Yemen qui fait partie de l'Arabie heureuse, & encore selon quelques Au-

teurs aux environs de la Mecque. Ses feüilles reſſemblent en quelque ſorte à celles du cerisier, mais elles ont encore plus de rapport à celles de l'évonime qu'on nomme encore fuſin, ou bonnet de Prêtre, avec cette difference neanmoins qu'elles ſont plus épaiſſes & plus dures, & qu'elles conſervent toûjours leur verdeur. Le principal corps de cette plante, eſt une ſorte de tige qui reſſemble aſſez bien à celles de nos fèves domeſtiques, & en effet ſon fruit qui eſt aſſés du goût & de la conſiſtance de nos feverolles, eſt renfermé au nombre de deux grains dans une petite eſpéce de gouſſe; c'eſt pour cela qu'on

reconnoît ce fruit en Europe pour une espece de féve Indienne. Quoyqu'il en soit, chacun en decidera comme il luy plaira aprés l'inspection de la tige & de la graine qu'on a fait representer à la premiere page de cette seconde partie.

Cette plante fut reconnuë par les premiers Auteurs qui en ont traité, sous le nom de bon ou sous celuy de ban en *bonchum*, ou selon quelqu'uns buncho & buncha. Les Egyptiens l'appellent assés ordinairement *Elkarie*, & les Arabes *Cachua*, comme pour faire un diminutif de leur *Cachaundiano*, & dont ils croyent qu'elle est l'espéce la plus menuë, & c'est apparemment

par cette raiſon qu'ils ont nommé Caoua ſa teinture, qui eſt leur plus delicieuſe & plus ordinaire boiſſon, cependant cette teinture à été plus generalement nommé Caphé ou Caffé, & même à preſent on donne indiſtinctement ce nom à la drogue & à ſa teinture.

Ce nom a neanmoins reçeu quelque corruption parmy certaines nations, car par exemple les Allemans écrivent plus volontiers *Coffi* ou *Coffé*; les Anglois *Coffé*, & les Turcs *Chaube*, mais plus ordinairement *Cahué*, à cauſe dequoy ils donnent aux lieux où il eſt debité en détail, un nom Turc qu'on traduit en François Cavehannes, & je

ne doute pas au reſte, que cette plante n'aye receu encore d'autres noms en Europe ou ailleurs, mais rien ne m'engage à les rechercher tous pour les rapporter icy, & le Lecteur ſera ſans doute contant, quand aprés ce qui vient d'être dit, il apprendra que pour m'accommoder à nôtre uſage, je comprendray dans ce traité ſous le nom de Caffé, la plante, la graine, & la teinture dont je dois parler.

A l'égard de la graine, elle a tant de ſolidité qu'on ne peut ny l'amollir ny la cuire, ſoit en la faiſant tremper, ſoit en la faiſant boüillir dans l'eau ; c'eſt pourquoy s'il étoit poſſible de tirer de toute ſa ſubſtance une eſpéce d'ali-

ment, il seroit beaucoup plus pesant & plus indigeste que les differends ragoûts qu'on fait avec nos féves. J'ay observé neantmoins qu'elle n'est qu'à peine un jour ou deux dans l'eau froide, sans jetter une espéce de germe, & sans rendre une teinture verdâtre; ce qui détruit l'opinion de ceux qui pretendent que les Arabes la passent sur le feu avant que de la negocier, à dessein d'en détruire le germe, & d'empêcher par cette precaution, qu'elle ne soit cultivée dans d'autres païs; adjoûtez que cette observation est soûtenuë de l'experience; car Monsieur d'Errere qui fait icy un fort grand commerce de Caffé, assure qu'un

Gentilhomme de ſes amis, en a ſemé & en cultive avec ſuccez prés de Dijon depuis plusieurs années, qui vient dans la même forme que celuy d'Arabie dont il n'eſt different que par l'odeur, qui n'eſt pas beaucoup ſi forte ny ſi agreable.

CHAPITRE II.

De la nature du Caffé.

LE Caffé qui eſt inſipide lors qu'il eſt encore en graine, ne laiſſe pas d'avoir conſiderablement d'amertume & d'aſtriction, lors qu'il a été preparé pour l'uſage comme il ſera dit cy-aprés, c'eſt pourquoy je ſerois obli-

gé d'expliquer icy la nature des amers, ſi je ne m'étois acquité de ce devoir dans la premiere partie de cét opuſcule, où je renvoye le lecteur, pour ne le point ennuyer par d'inutiles repetitions. Cependant pour ajoûter à la doctrine generale des amers, ce qui conſtituë l'eſſence particuliere du Caffé, voicy ce que je dois faire remarquer.

Si le Caffé en graine n'a point d'amertume, & s'il n'en a même que tres-mediocrement lors qu'il eſt preparé pour l'uſage, il n'a auſſi dans ſa compoſition qu'une tres-mediocre quantité de particules acides; mais auſſi comme il eſt fort ſolide & fort peſant, il a pour principe predomi-

nant, des particules terreſtres que j'ay encore nommées Alkalis, ce qui n'empêche pas qu'il n'ait beaucoup de parties ſubtiles, fermentatives & tres-faciles à ſe détacher. On l'a dû comprendre par ce qui a êté dit de la couleur verdâtre qu'il rend dans l'eau froide, & il ſeroit difficile de le demontrer plus clairement, qu'en preparant cette teinture brune & ſavoureuſe qu'il rend dans l'eau boüillante, aprés qu'il a été roti & pulveriſé; puiſqu'elle ſe fait dans un moment, & qu'il ne faut qu'une tres-petite quantité de poudre pour la rendre conſiderablement chargée.

Par cette teinture brune on

doit entendre cette fameuſe boiſſon qui a retenu le nom de ſa matiere, & qui a toûjours été la plus ordinaire & la plus delicieuſe liqueur des levantins: elle eſt même ſi connuë & ſi uſitée dans l'Europe, que dans la ſeule ville de Londres, il y a plus de trois milles maiſons deſtinées à boire du Caffé, dans leſquelles il-y-a de grandes ſales, où l'on voit tout le jour & une bonne partie de la nuit, un tres-grand nombre de beuveurs, & l'on ſçait qu'à Paris il s'en fait une prodigieuſe conſommation, non ſeulement chez les Marchands de liqueur, mais encore dans les maiſons particulieres & dans les communautés.

Cette boiſſon toute ſimple qu'on ne prend que comme nourriture ou par forme de regal, ne laiſſe pas d'avoir des proprietés medicinales, qui la doivent faire cónſiderer au moins comme un aliment medicamenteux ; c'eſt pourquoy elle ſeroit beaucoup mieux entre les mains des Artiſtes que dans celles des Limonadiers, qui ne ſont pas aſſez experimentés dans lâ preparation des ſimples, pour conſerver les parties plus eſſentielles de ceux qui paſſent par le feu, ny aſſez ſçavans dans l'art de guerir, pour être en état d'en preſcrire le bon uſage.

Si on obſerve la couleur, l'odeur, la ſaveur & la conſiſtance de cette boiſſon, prin-

cipalement lors qu'elle eſt preparée avec le lait, on ſe perſuadera aiſement, que les parties ſubtiles & delicates du Caffé ſont graſſes & étherées, puiſqu'elles donnent à cette boiſſon une douceur en quelque ſorte onctueuſe, & qu'elles s'uniſſent analogiquement avec les parties butireuſes du lait ſans les ſeparer de ſa ſeroſité, ce qui arriveroit infailliblement, s'il y avoit dans cette teinture, aucuns autres principes predominans que les corpuſcules étherez.

En effet la ſeichereſſe du Caffé, nous perſuade qu'il n'a preſque point de corpuſcules liquides ; le peu de ſel fixe qu'on en tire par l'incineration, nous aſſure qu'il n'eſt pas

beaucoup chargé d'acides ; la vertu qu'à ſa teinture de deſalterer & de deſenyvrer, nous marque aſſés qu'elle n'eſt pas abondante en corpuſcules ignées ; & s'il eſt vray qu'il ſoit dans ſon tout beaucoup chargé de particules terreſtres, les parties graſſes & étherés s'en détachent ſi facilement dans l'extraction de ſa teinture, qu'elles ne retiennent qu'une tres-petite quantité des plus legeres, & que le reſte ſe precipite au fond du vaiſſeau en forme de marc ou de fœces.

Voicy maintenant ce qu'on doit inferer generalement parlant des obſervations precedentes.

1. Le Caffé pris en ſubſtan-

ce fatigueroit extraordinairement l'eſtomach, diminueroit le mouvement & la fluidité de la maſſe du ſang, & cauſeroit neceſſairement des obſtructions dans les viſceres qui ſont pleins de vaiſſeaux capilaires comme le foye & la ratte.

2. Sa teinture mal depurée c'eſt-à-dire trop chargée de ſes parties terreſtres, peut cauſer les mêmes indiſpoſitions par un uſage continué.

3. Au contraire cette teinture preparée avec toute ſorte de precaution, doit être d'autant plus ſalubre, qu'elle ne contient que les parties plus ſubtiles, plus douces & plus étherées du Caffé, du moins ſi l'on en excepte quel-

ques corpuſcules ignées qui volatiliſent ſes parties, quelques particules acides qui font la ſaveur de ſa teinture, & une tres-petite quantité de corpuſcules terreſtres qui ſervent à lier ſes ſubſtances volatiles, & à leurs donner, que conſiſtance, ſans quoy elles ſe diſſiperoient auſſi-toſt qu'elles ſeroient agitées par l'air, ce qui n'arrive pas.

4. Les parties deliées, & volatiles de cette teinture, ne ſçauroient être agitées par le ferment de l'eſtomach, ſans être ſublimées vers la tête en conſiſtance de vapeur, elles ne ſçauroient s'y porter, ſans enlever avec elles le peu de particules terreſtres qui leur donnent cette conſiſtance, &

les unes & les autres ne ſçauroient par cette ſublimation abandonner les plus péſantes, c'eſt-à-dire les plus terreſtres & les plus ſolides, ſans que celles-cy ſoient precipitées avec celerité dans les inteſtins, jointes à l'eau qui avoit ſervy à l'extraction de ſa teinture, à laquelle elles ſervent de vehicule, d'où reſultent tous ces effets ſurprenans, qui cauſent l'admiration des naturaliſtes & de ceux qui pratiquent actuellement l'uſage du Caffé.

5. Quoyque le plus ordinaire effet de la boiſſon du Caffé, ſoit de corriger toutes eſpeces d'intemperies; on voit neanmoins des perſonnes qui ſe ſentent échauffées par ſon

uſage,& ils s'en trouvent d'autres au contraire, qui n'en ſçauroient boire ſans ſouffrir des indigeſtions, ſans ſe trouver univerſellement affoiblies, en un mot ſans reſſentir toutes ces incommodités, qui ſont ordinairement cauſées par les alimens & par les remedes qu'on dit être potentiellement froids.

Mais il ne faut pas croire que cette derniere obſervation, ſoit particulierement applicable au Caffé; on en peut dire autant des plus ſimples & des meilleurs alimens, qui rencontrent quelquesfois dans les parties ou dans le ſang, des diſpoſitions qui ne s'accommodent pas avec leurs qualitez : c'eſt pourquoy je

tiens qu'il n'y a perſonne qui ne doive s'aſſurer ſur l'uſage du Caffé, avant que de ſe reſoudre à le continuer, puiſqu'il ſe pourroit faire qu'il ſe trouveroit des diſpoſitions particulieres & contraires à ſon action dans ceux mêmes à qui l'on pourroit croire qu'il conviendroit le mieux, par rapport à leur conſtitution univerſelle.

Je ne ſçaurois donc dire avec quelques Auteurs que le Caffé eſt chaud, & qu'il ne convient qu'à des perſonnes flegmatiques; ny avec d'autres, qu'il eſt froid & qu'il ne convient qu'aux bilieux & aux ſanguins; ny encore moins avec ceux qui veulent qu'étant de qualité tempe-

rée, il ſoit generalement utile à toutes ſortes de perſonnes; car je ſçay au contraire qu'il ſe trouve indifferemment entre les bilieux, les ſanguins, les pituiteux, & les melancoliques, des perſonnes à qui il fait du bien, & d'autres à qui il fait du mal: c'eſt pourquoy, bien qu'il ſoit vray qu'il y aye peu d'alimens ny de medicamens ſi generalement bon que le Caffé, chaque particulier doit examiner dans les premiers eſſais, ſi par quelques diſpoſitions interieures & inconnuës, il ne ſeroit point à ſon égard dans le cas de l'exception. En un mot je ne ſçaurois donner icy de regle plus generale & tout enſemble plus raiſonnable que celle

de dire que chacun doit en continuer ou ceſſer l'uſage, ſuivant le benefice ou les incommodités qu'il en recevra.

Cette regle generale a neanmoins comme toutes les autres ſes exceptions ; puiſqu'il eſt des perſonnes qui ſans faire aucune épreuve, peuvent s'aſſurer que le Caffé ne leurs conviendroit nullement, car par exemple celles en qui la nature à beſoin d'une chaleur extraordinaire, ou (ſi l'on oſoit ainſi parler) d'une eſpéce de fiévre, pour faire la digeſtion & l'expulſion des impuretez ou des ſuperfluitez dont elle eſt opprimée, ſe doivent abſtenir de ſon uſage, par cette raiſon qu'il amor-

tit les levains, au moyen desquels cette chaleur est excitée. Ceux qui ont des insomnies causées par une matiere inherente aux parties interieures de la tête, en doivent aussi être privez, puisqu'il augmenteroit ou que du moins il entretiendroit trop long-temps le mouvement de ces matieres. Ceux qui sont sujets aux crachemens de sang, ne pourroient en boire sans danger une considerable quantité, puisque l'action de ses parties volatiles d'une part, & celles de ses parties reserrantes de l'autre, causeroient des expectorations & peut-être des soulevemens d'estomach qui les meneroient à des facheuses recidives celles

en qui l'estomach est tres-foible, qui le sentent pesant, & à qui il donne des aigreurs & de rots, ne pourroient en user habituellement, sans s'attirer une facheuse indigestion; car il ne se pourroit que ses parties terrestres qui luy donnent la vertu d'amortir les levains, n'affoiblissent le ferment digestif. Les femmes enceintes qui sont encore dans les premiers mois de leur grossesse, & celles qui sont sujettes aux pertes de sang, n'en doivent faire pareillement qu'une usage tres-reservé, car on sçait par experience qu'il a la vertu de pousser puissamment par la matrice.

On pourroit faire avec rai-

ſon quelques inſtances contre cette derniere obſervation ; ſi aprés avoir dit que le Caffé n'a que tres-peu de ſel fixe, je ne rapportois la cauſe de cette vertu Hyſterique à un autre principe, c'eſt pourquoy je dois faire remarquer ; qu'il ne faut pas conclure de cette petite quantité de ſel fixe, que le Caffé aye trop peu de particules acides pour être un grand apetitif; car étant abondant en particules étherées & volatiles, il ne ſe pourroit que la plus grand part de ſes acides, ne fuſſent enlevées par ſes parties volatiles lors de ſa calcination, quand même on le brûleroit avant que d'en avoir extraît la teinture; & c'eſt d'où vient que lors de cette

extraction, la plus grand part de ses acides, se détachent conjointement avec les particules étherées & s'étendent avec elles dans le liquide, de maniere que cette teinture n'est à proprement parler, que la dissolution & l'extension d'une espéce de sel volatile; Or si on sçait par experience, que les sels volatiles detachez de toute autre principe, sont diaphoretiques & sudorifiques; on sçait aussi qu'ils sont diuretiques & Hyretiques, lors qu'il sont unis comme dãs la teinture du Caffé, avec des particules terrestres & pesantes qui les precipitent.

Aprés ces observations, on comprendra facilement pourquoy le Caffé a toutes les ver-

tus que j'ay attribuées au Thé, & plusieurs autres encore, qui luy sont particulieres, & que je deduiray incontinent; mais comme ce que j'en dois dire regarde l'usage du Caffé, je dois auparavant parler du choix qu'on en doit faire, de sa bonne preparation, & de quelques autres choses aussi utiles; mais qui ne tiendront lieu que de simples accessoirs.

CHAPITRE III.

Du choix, de la torrefaction & du prix de la graine de Caffé.

LE choix de la graine de Caffé ne consiste qu'en

deux circonſtãces;l'une qu'elle ſoit nette, c'eſt-à-dire ſans addition d'aucunes eſpeces de corps étrangers; ce que la vuë découvre aiſement; l'autre qu'elle ſoit autant nouvelle qu'il eſt poſſible, de quoy on ſera ſuffiſamment aſſuré, ſi elle eſt bien entiere, ſi elle a un œil griſâtre & ſi elle eſt odorante, car lors qu'elle eſt ſurannée, elle a aſſez ordinairement quelques grains vermoulus, & d'ailleurs elle eſt toûjours ou trop brune ou trop blanche, & ne ſent preſque rien.

On avoit crû juſques icy que la blancheur de cette graine étoit une marque certaine de ſa bonté, mais comme il m'étoit arrivé pluſieurs

fois d'en trouver de cette ſorte qui n'avoit pas la moindre odeur, & dont la teinture étoit preſque inſipide , je m'aviſay d'engager un de mes ámis qui étoit à Marſeille, de m'en envoyer de tout frais debarqué & de la meilleur ſorte, ne pouvant pas douter que celuy-là ne fût de beaucoup plus recent que celuy que nos droguiſtes tirent de Holande par Roüen, par cette raiſon que le premier eſt tranſporté en tres-peu de temps , de l'Arabie au grand Caire & du Caire à Marſeille par la Mediteranée, au lieu que l'autre eſt le plus ſouvent un année entiere ſur la grande Mer , & beaucoup plus de temps encore dans les magaſins des Holandois, pen-

dant quoy l'action de l'air peut bien enlever ſa couleur griſâtre, que j'ay toûjours trouvée à celuy que j'ay fait venir de Marſeille, & auquel j'ay trouvé moins de blancheur, mais beaucoup plus d'odeur, plus de goût & plus d'efficacité, que dans celuy que je tirois auparavant de Roüen, d'où il en vient neanmoins encore une autre méchante eſpéce qui eſt d'un gris aſſés brun, & qui n'a acquis cette couleur, que pour avoir été expoſée pendant pluſieurs années, à toutes les ordures & à toute la vermine du Magaſin.

Quant à ce qui regarde le prix de cette graine, il y a quelque temps qu'elle ſe negocioit en gros ſur le pied de

quarante jusqu'à soixante livres le cent, mais depuis cinq ou six mois, elle a monté jusqu'à quatre vingt ; & celle de la bonne sorte se vend dans le détail vingt quatre & vingt cinq sols la livre, ce qui fait que les trompeurs sont obligés de l'augmenter par l'addition des poix pour y trouver leur compte ; car la preparation de la poudre de Caffé est maintenant si generalement connuë ; que tous ceux qui en usent habituellement se seroient donné la peine de le preparer, si les Marchands n'eussent reduit son prix à quarante sols, sur lequel ils ne feroient presque aucun profit, s'ils employoient du Caffé pur à vingt-quatre sols la livre,

trois livres de ce Caffé, ne produiſant gueres plus de deux livres de poudre bien preparée.

Cé calcul joint à la fortune de quelques gens qui font commerce de Caffé m'ayant fait ſoupçonner cette ſophiſtication, je formay le deſſein d'en découvrir le myſtere, & pour cela je fis brûler & je tiray de la teinture de toutes nos eſpéces de féves, & en ſuite de toutes nos ſortes de pois. Je trouveray que nos fèves romaines, ou d'aricot donnoient une teinture tres-deſagreable, & qui n'approchoit en rien de celle du Caffé ; & j'obſervay que celle de nos groſſes féves en approchoit un peu plus, celle de nos feve-

roles, encore davantage, & beaucoup plus encore celle de nos pois jaunes, & ſur tout ceux qui ne cuiſent point.

Aprés cela ayant affecté en diverſes rencontres, d'entrer en converſation avec quelques gens faiſant commerce de Caffé, & de leur faire comprendre que je ſçavois ce qui ſe pratiquoit à l'égard de cette ſophiſtication, je me confirmay & je me rendis même plus ſçavant dans ce que j'avois preſumé, car pluſieurs m'avoüerent qu'ils ajoûtoient en effet au Caffé une troiſiéme partie de pois, mais qu'à cét effet ils preferoient les pois d'Eſpagne, qui ſont jaunes comme les autres mais beaucoup plus petits.

Quant à la torrefaction du Caffé, la maniere dont elle se fait ordinairement est tres-deffectueuse. On met seulement cette graine sur un feu de charbon dans une bassine de cuivre étamé, ou dans une terrine de terre vermissé, & on la remuë continuellement avec un instrument de fer, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment rotie, c'est-à-dire à peu prés à demie brulée, ce qui luy donne une couleur tannée fort obscure. Alors on la tire du feu, & on prepare ensuite la poudre, en la maniere qui sera expliquée dans le chapitre suivant; mais je dois dire auparavaut que le Caffé en peut être rôti par cette methode, sans causer la dissipa-

tion de ſes parties plus éthe-rées , plus volatiles , & plus ſalubres ; puiſque cette diſſi-pation eſt neceſſairement ex-citée par le feu , & que ces rotiſſoirs n'ont rien qui la puiſſe empêcher , tellement que cette ſorte de Caffé , ne peut rendre qu'une teinture indigeſte & preſque inefica-ce.

Il y a deux ſortes de per-ſonnes , qui ne reconnoiſſent que trop ſouvent cette verité par leur propre experience, ſçavoir celles qui ont l'eſto-mach foible & delicat & cel-les qui ont de tres-puiſſans levains & de tres-fortes va-peurs , car dans les unes ; le Caffé ainſi mal preparé cauſe des indigeſtions, des nauſées,

& quelquefois le vomiſſement même, & dans les autres, il n'empêche preſque jamais la ſublimation ny l'effet des vapeurs, c'eſt ce qui a fait dire à Monſieur Sylveſtre du Four, que ceux qui pourroient trouver le ſecret de rotir la graine de Caffé, ſans cauſer la diſſipation de ſes parties volatiles, en tireroient une teinture de beaucoup plus agreable & plus ſalubre, que celle de celuy qui eſt roti en la maniere vulgaire ; auſſi avons-nous appris de Monſieur Bernier qui a beaucoup voyagé au Levant, qu'au Caire qui èſt une des plus grandes Villes du monde, où il s'en conſomme une prodigieuſe quantité, les connoiſſeurs luy avoient
aſſuré

aſſuré qu'il n'y avoit que deux hommes qui euſſent le ſecret de le bien preparer, & qui fuſſent en reputation pour cela.

Quelques gens qui ont recherché ce ſecret, ont inventé une ſorte de rotiſſoir qui ſe tourne à la broche, & donc on ſe ſert dans la plûpart des grands Caffez de Londres; mais comme ces rotiſſoirs, ſont de cuivre rouge, qui peut communiquer une tres-méchante qualité au Caffé, & qu'ils ſont parſemez de troux dans toute leur étenduë, bien loin d'empêcher la diſſipation des parties volatiles du Caffé, on peut dire qu'ils y contribuent en quelque ſorte, car la broche dont ils ſont

traversés étant placée devant le feu & sur des chenets, comme celles qui servent à rôtir la viande, il arrive que pendant qu'on la tourne, les parties du feu qui entrent par les trous qui sont du côté de la cheminée, poussent directement les parties volatiles du Caffé vers les trous qui leurs sont opposés, où elles ne rencontrent que les parties de l'air, qui ne peuvent pas resister à l'action d'un aussi puissant impulseur qu'est le feu ; de sorte qu'elles se dissipent continuellement, sans même qu'aucunes d'elles puissent être reverberées sur leur matiere, au lieu qu'en remuant le Caffé, dans une simple poële, on oblige toûjours quelqu'unes de ces

mêmes parties à rentrer dans la masse dont elles étoient issuës.

Il est vray que quelques personnes ayans reconnu ces inconveniens, ont fait faire ces rotissoirs de fer & non troüés, mais elles ont été bientôt contraintes d'en rejetter l'usage, parce qu'elles ne pouvoient ainsi rotir le Caffé sans un fort grand feu, ce qui luy faisoit sentir le brulé d'une maniere tres-des-agreable.

A mon égard j'ay inventé une nouvelle maniere de rotir le Caffé, dont le lecteur profitera sans doute avec plaisir; elle consiste à un double rotissoir qui est aussi à la verité traversé par une broche, & troüé en bien des endroits, mais qui se place dans un four-

neau de reverbere construit exprés, en sorte que son amplitude n'excede le volume du rotissoir, que de l'espace de trois doigts dans toute sa circonference ; outre que d'ailleurs les trous des deux tuyaux de ce rotissoir, sont disposés de telle façon, que ceux du premier tuyau ne sont pas vis-à-vis ceux du second, étant au contraire directement opposés aux espaces pleines qui sont entre ceux-là ; Si bien que ces espaces reverberent la plus grande partie des particules volatiles qui en sortent, & que quand les autres se viennent presenter aux trous du second tuyau, elles sont en quelque sorte repoussées au dedans, par les parties

du feu qui agiſſent continuellement ſur toute la ſurface pendant même que la broche tourne ; au moyen du reverbere dont le fourneau eſt couvert.

Au ſurplus, comme les fourneaux du reverbere conſervent parfaitement bien la chaleur, on n'eſt pas obligé dans celuy-cy de rotir le Caffé avec un feu ardent, & l'on peut même (comme j'ay fait) trouver ſi juſtement la quantité, le degré, & le temps du feu qu'on doit donner, qu'aprés ſon entiere conſommation, le Caffé ſe trouve preciſement roti au degré qu'il le doit être ; d'où reſulte deux avantages conſiderables : le premier que le Caffé roti a

une douce chaleur, n'a point cette facheuſe acrimonie qu'on trouve ordinairement dans celuy qu'un feu violent a impregné de particules ignées: l'autre que le Caffé torrefié ſans aucun excez dans le plus ny dans le moins, eſt d'autant plus ſalubre que quand il l'eſt trop peu, ſa teinture eſt peſante & indigeſte, & qu'au contraire quand il l'eſt trop, elle eſt amere terreſtre & par conſequent aſtringente dans un degré excedent.

Au ſurplus, je donneray bien-toſt au public une nouvelle machine, qui ſera encore preferable à celle icy dont par cette raiſon je me diſpenſeray de donner la figure.

CHAPITRE IV.

Du choix, de la conſervation, & du prix de la poudre, ou farine de Caffé.

LEs regles que j'ay données dans le chapitre precedent, pour le choix de la graine du Caffé, ſont plus que ſuffiſantes pour ceux qui ne veulent point être trompés à cét égard; mais il n'eſt pas à beaucoup prés ſi facile, de les mettre en état de precaution, contre les ſurpriſes de ceux qui vendent la poudre ſophiſtiquée en la maniere qui a êté ditte; puiſqu'on ne peut principalement diſtinguer cette poudre, de celle qui a été

fidellement preparée, que par une odeur particuliere, sur laquelle il m'est impossible de m'expliquer clairement, & sur laquelle il ny a que la delicatesse de l'odorat & une longue experience, qui puissent établir une connoissance certaine; ainsi tout ce que je puis dire à cét égard, est que si on la trouve fort odorante, & qu'on puisse reconnoître par sa couleur, si la graine n'a été trop, ny pas assés rotie, on pourra croire qu'elle est du moins passable; mais le meilleur seroit de n'en prendre que de gens dont on soit assurés, ou du moins de la preparer soy-même.

Pour y proceder avec toute la precaution possible, il ne

faut pas à l'exemple de quelques gens, la piler ſimplement dans un mortier, & la paſſer dans un tamis découvert, car de cette façon, on ne conſerve pas bien ſes parties volatiles ; c'eſt pourquoy il eſt beaucoup mieux de la broyer dans ces ſortes de Moulinets qu'on fabrique exprés, & qu'on trouve chez les Quincalleurs ; encore faut-il qu'aprés avoir mis la graine de Caffé dans un de ces moulinets, on recouvre ſon embouchure, avec un couvercle de tolle de fer ou au moins de fer blanc, ayant des bords comme le couvercle d'une boëte, & ayant un trou dans ſon milieu ſeulement aſſés grand, pour donner paſſage à

la tige du moulinet.

C'eſt encore une negligence blamable, que de mettre ſimplement un plat, une terrine, ou quelque ſemblable vaiſſeau au deſſous du moulinet pour recevoir la farine, comme on le pratique aſſez ordinairement, car de cette maniere, cette farine ſe trouve expoſée à l'air durant un temps aſſés conſiderable, pour perdre beaucoup de ſes parties volatiles; c'eſt pourquoy il eſt mieux d'avoir une bourſe de cuir, dont l'entrée ſoit attachée à la circonference du cul du moulinet, en ſorte que la farine qui y tombera, ne puiſſe être atteinte en aucune façon par les parties de l'air. Il faut tout de même

qu'elle ſoit miſe enſuite dans un tamis exactement couvert, & que les parties groſſieres qui n'ont pû traverſer les pores du tamis, ſoient de nouveau broyées dans le moulinet avec les mêmes precautions, ou du moins pilées dans un mortier exactement couvert; en un mot on ne ſçauroit donner trop de ſoin pour conſerver ces parties volatiles, qui rendent le Caffé bien preparé auſſi ſalubre & auſſi agreable, que celuy qui eſt negligemment apreſté eſt dégoutant & pernicieux.

Aprés avoir dit tant de fois que les parties volatiles du Caffé, ſe détachent tres-facilement de ſes parties plus materielles, & qu'il eſt neanmoins

moins tres-important de prevenir ce détachement par toute ſorte de moyens, le lecteur a dû comprendre, que ce n'eſt pas aſſez d'avoir preparé ſa farine avec toutes les circonſtances preſcriptes, mais qu'il faut encore la conſerver pour l'uſage avec de nouvelles precautions, en quoy les Marchands de Caffé ont accoutumé de pecher, car aprés avoir peſé cette farine par demy livres, ils ſe contentent de l'envelopper dans un ſimple papier gris, & de l'expoſer ainſi dans leurs boutiques. Il eſt beaucoup mieux de la conſerver dans les poches de cuir à doubles coutures & bien fermées, comme on faiſoit il y a quelque temps, &

encore mieux comme on fait maintenant dans des boëtes d'Allemagne fermant à vis, & doublées de plomb & de cuir rouge; mais avec tout cela il eſt encore à propos que les Marchands & les particuliers ne s'aproviſionnent pas trop de cette farine, & qu'à chaque fois ils n'en preparent qu'autant qu'il en faut, pour la conſommation qu'ils en peuvent faire en deux ou au plus en trois mois.

J'ay déja dit que le prix ordinaire de la poudre de Caffé, eſt de quarante ſols la livre, & que ce prix eſt trop modique pour la ſubſiſtance des Marchands qui la preparent fidellement, c'eſt-à-dire avec la meilleure graine & ſans au-

cune addition; ainſi ceux qui ſeront aſſurés de la probité de ces Marchands, ne doivent pas heſiter à la payer un écus ou au moins cinquante ſols la livre, à moins qu'ils ne fuſſent dans les lieux où la graine de Caffé ſoit moins chere qu'à Paris. Les artiſtes de nôtre Laboratoire, qui rotiſſent le Caffé avec le rotiſſoir & dans le fourneau dont il a été parlé, & qui par cette raiſon diſtingue ſa poudre par le nom de Caffé volatile, en ont fixé le prix à un écu la livre.



CHAPITRE V.

De la preparation de la teinture ou boiſſon de Caffé, & de ſon uſage en general.

LEs precautions qu'on doit prendre pour conſerver les parties volatiles du Caffé, ſe doivent étendre juſque à la preparation de ſa teinture. Pour cela il faut obſerver.

1. De ne mettre la poudre dans la Caffetiere que quand l'eau commence à boüillir; car en la mettant avec l'eau froide, il ne ſe pourroit que beaucoup de ces mêmes parties ne fuſſent diſſipées, avant que le feu eut excité le premier boüillon.

2. D'empécher que l'écume qui monte incontinent aprés ce premier boüillon, ne ſe repande hors de la Caffeterie, ce qu'on évite en la tenant exactement bouchée & en la remuant de moment à autre, deux choſes qui servent merveilleuſement à faire rentrer dans la liqueur, les parties ſubtiles qui s'élevent pendant l'ébullition au deſſus de ſa ſuperficie.

3. De ne la faire boüillir qu'environ la troiſiéme partie d'un quart d'heure, une trop longue ébullition, forçant toûjours quelques parties volatiles à s'échapper par les jointures du couvercle.

4. En un mot qui voudroit aller la deſſus au dernier raffi-

nement, devroit preferer au feu de bois ou de charbon, celuy de la flâme de l'eau de vie rectifiée, qu'on fait brûler commodement à cét effet dans des fourneaux d'argent ou de fer blanc, ausquels sont jointes leurs Caffetieres, & qui sont si legers & en si petit volume, qu'un voyageur les peut porter commodement dans la poche, avec la tasse, le Caffé, le sucre & l'eau de vie. Ceux de fer blanc qu'on tire d'Angleterre sont beaucoup mieux travaillez que ceux qu'on trouve à Paris, outre que le fer blanc des Anglois, est Estamé avec une Estoffe beaucoup plus fine que le nôtre, ce qui fait qu'il resiste mieux au feu, mais

aprés tout, ils n'ont en France & en Angleterre qu'une même forme, que j'ay fait repreſenter icy en faveur des perſonnes de Provinces qui n'en ont pas encore vû, non ſeulement tels qu'ils ſont lors que toutes leurs piéces ſont aſſemblées; mais encore d'une façon propre à faire voir diſtinctement chacune de ces piéces, dont on expliquera l'uſage à la fin de ce livre, auſſi bien que de toutes les autres figures que j'ay données.





Caffetiere montée sur vn fourneau pour faire le caffé auec esprit de vin.

Outre ces Caffeteries à fourneaux de la façon commune, j'en ay encore inventé d'une nouvelle espéce qui sont plus portatives, & dont on sera bien aise de voir icy la figure, en attendant que j'aye publié la machine dont j'ay déja parlé, & dont ce fourneau portatif n'est qu'une legere idée, l'usage de celle-là étant infiniment plus étendu, ainsi qu'on l'apprendra par l'explication que je feray publier.



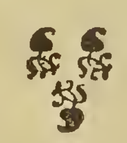


Caffetiere portatiue pour la preparation et pour l'vsage du Caffé &c.

Ce n'eſt pas aſſés de conſerver les parties volatiles du Caffé dans la preparation de ſa teinture, car pour rendre auſſi legere auſſi diſtributive & auſſi ſalubre qu'elle peut l'être, il faut qu'elle ne ſoit que mediocrement chargée; c'eſt pourquoy il ſuffit de mettre une demy once de poudre pour ſix priſes de boiſſon; il eſt encore tres-important, qu'elle ne ſoit aucunement chargée du marc ou parties groſſieres de la poudre; ce qui fait qu'on obſerve ordinairement de la verſer doucement & par inclination dans le chiques, & de ne le faire même qu'aprés qu'elle à repoſé un moment un peu loing du feu; mais on ſçait par experience

que ces precautions ne ſont pas ſuffiſantes, pour avoir une teinture bien depurée, à cauſe de quoy je me ſers encore de deux moyens dont il eſt bon que le public ſoit informé. Le premier eſt d'accelerer la precipitation de ces parties groſſieres, en jettant quelques goutes d'eau froide dans la Caffetiere au moment qu'on la retire du feu; l'autre eſt de preferer à toutes eſpéces de Caffetieres, une ſorte de Caffetiere de fer blanc que j'ay inventée, & qui eſt conſtruite de telle ſorte, qu'elle a vers ſon fond une amplitude, qui ſert merveilleuſement à retenir le marc de ſa teinture, lors qu'on la verſe dans la chique, & de plus

encore une eſpéce de filtre à ſon bec, qui ne donne paſſage qu'aux ſeules parties de la liqueur. La premiere figure de la planche qui ſuit, repreſente cette eſpéce de Caffetiere, & les autres figures deſignent la forme de toutes les autres eſpéces de Caffetieres qui ſont en uſage, & qui peuvent auſſi bien que celles-là, indifferemment à la preparation du Thé & du Chocolat, ce qu'on comprendra mieux par ce qui en ſera dit dans la troiſiéme partie de ce livre.



Cette



Caffetiere de diuerses formes.

Cette liqueur ſeule a une amertume & un goût de brûlé, qui la rend tres-deſagréable, ſur tout à ceux qui n'y ſont pas habitués ; c'eſt pourquoy ordinairement on y ajoûte pour chaque priſe une demie cueillerée de ſucre en poudre ; ce qui fait une liqueur à laquelle on n'a pas de peine à s'accoûtumer : neanmoins ceux qui par une fauſſe prévention, croyent que le ſucre eſt échauffant de quelque maniere qu'il puiſſe être pris affectent de ne la point ſucrer, croyant que de la ſorte elle eſt beaucoup plus ſalubre ; mais ils reviendroient bien-tôt de cét erreur, s'ils avoient auprés d'eux de veritables Medecins, qui leurs fiſſent comprendre

que le ſucre eſt une eſpéce de ſel eſſentiel, que les acides ſont les principes dominans de toutes eſpéces de ſels, que la proprieté eſſentielle des acides eſt de rafraîchir, & que ſi la Chimie nous fournit des eſprits acides qui ſont cauſtiques & brûlans, comme l'eſprit de Nitre & l'eau forte; c'eſt parce que ces eſprits ſont des eſpéces de mixtes, qui abondent d'ailleurs en particules ignées, qu'on peut écarter & affoiblir ſuffiſamment, pour faire de ces mémes eſprits des liqueurs tres-rafraîchiſſantes, en y ajoûtant un volume d'eau conſiderable: car aprés cela ces Medecins leurs perſuaderoient aiſément, que les mêchans effets de l'u-

ſage immoderé du ſucre, dependent de la vertu relâchante & affoibliſſante de ſes parties muſilágineuſes, & que cette vertu eſt ſuffiſamment détruite, lors que ces mêmes parties ſont deſunies & écartées par un certain volume de liqueur; outre que la vettu aſtringente & reſervante du Caffé, eſt tellement oppoſée à celle que je viens de dire, qu'il ne peut reſulter de ce mélange qu'une qualité moyenne; c'eſt pourquoy on peut ſans inconvenient conſulter ſon goût, ſur l'agrément qu'on veut donner au Caffé par l'addition du ſucre; mais il eſt meilleur qu'on l'aye auparavant reduit ſous les differen-

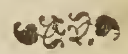
tes formes de ſirops dont il ſera parlé cy-aprés.

On feroit beaucoup plus mal ſi à l'exemple de quelques perſonnes voluptueuſes; on ajoûtoit à la Boiſſon de Caffé l'eſſence d'Ambre, les poudres de Canelle, de Geroſles & de Cadamome, ou quelques eſpéces de Parfums ou de drogues aromatiques que ce ſoit; parce que le mouvement de leurs parties volatiles, prévalant ſur celuy de celles de Caffé, elles en interrompent l'action, & privent ceux qui en uſent des bons effets qu'ils en eſpérent.

Au reſte on ne prepare ordinairement la boiſſon de Caffé, que dans le temps méme qu'on veut en uſer, & à la

verité on fait bien d'obſerver cette maxime, la plus nouvelle faite étant toûjours la meilleure ; mais on pourroit neanmoins ſans beaucoup d'inconvenient à l'exemple des Marchands de liqueur, préparer cette boiſſon le matin, & la garder pour ſervir au beſoin pendant toute la journée, pourvû qu'elle ſoit toûjours entretenuë chaude dans une Caffetiere exactement fermée ; car lors qu'elle a été une fois refroidie, elle perd ſon bon goût & ſes qualités, qu'il n'eſt pas poſſible de luy reſtituer en la réchauffant, ny même en la faiſant boüillir de nouveau. C'eſt pourquoy comme on fait un aſſés grand uſage de cette boiſſon

en nôtre laboratoire, auſſi bien que de celle du Thé & du Chocolat, j'ay inventé une ſorte de fourneau qui au moyen d'une lampe à trois petites mêches, peut entretenir fort chaudes pendant tout le jour ces trois ſortes de boîſſons, & cela d'autant plus commodément que cette chaleur eſt toûjours égale, & qu'elle eſt entretenuë à peu de frais. Les curieux ſeront ſans doute bien aiſe de trouver icy la figure de ce fourneau que j'ay fait repreſenter icy pour leur ſatisfaction.





Fourneau a Lampe pour entretenir la chaleur des caffetieres.

Si la boiſſon de Caffé qui eſt entretenuë chaude durant un temps conſiderable par ce moyen, ou par quelques autres équivalents, n'eſt guere moins bonne que celle qui eſt faite ſur le champ, il n'en eſt pas ainſi de celles que préparent les Marchands intereſſés, avec le marc dont on a déja tiré une premiere teinture; car on ne peut tirer de ce marc qu'une purée indigeſte, obſtruante & ſans aucune vertu; il eſt vray que ces Marchands ajoûtent ordinairement à ce même marc un peu de nouvelle poudre; mais cette addition ne ſert qu'à rendre un peu moins mauvaiſe une choſe qui de ſoy ſeroit déteſtable, n'y ayant aucun aliment dont

l'uſage ſoit plus à craindre que la boiſſon de Caffé, renduë indigeſte par une préparation negligée; c'eſt pour cela que les Peuples du Levant n'obſervent pas ſeulement la maxime de ne la point laiſſer refroidir; mais encor celle de la boire auſſi chaude qu'il eſt poſſible, & même doucement & à diverſes repriſes, pour ne point fatiguer l'eſtomach: c'eſt de cette maniere de la prendre dont Thevenot entend parler dans la Relation de ſes Voyages, quand il dit que dans les Caveannes du Levant, on entend une aſſez plaiſante Muſique de humerie; mais outre cette Muſique. Il eſt encore des Caveannes en Turquie, où les Maîtres entre-

tiennent une ſimphonie de voix & d'inſtrumens pour donner du plaiſir à leurs Buveurs.

Cependant on ne peut douter que le Caffé dont ils uſent ne ſoit beaucoup plus chargé (que celuy qu'on nous apporte) des parties volatiles qui en doivent faire toute la bonté & toute la delicateſſe ; & en effet Monſieur Bernier qui n'avoit pû s'accommoder de celuy qu'on luy avoit preſenté pluſieurs fois en Egypte, trouva ſi excellent celuy qu'il but dans les Ports de l'Arabie Heureuſe, qu'il en prenoit tous les jours avec plaiſir cinq ou ſix taſſes. Ce Medecin aſſure que dans les Indes & dans la Perſe on n'en uſe que tres-peu & ſeulement dans les Ports

de Mer, mais que par toute la Turquie on en fait un fort grand usage. Peu s'en faut que les Anglois & les Hollandois ne suivent l'exemple des Turcs, & peu s'en faut aussi que nous ne soyons aussi avancé que ceux-là sur cette habitude; mais en recompense les Espagnols, les Italiens & les Flamands ne s'y portent pas volontiers, & peut-être que nous ferions mieux d'en user aux occasions comme remede, que d'en prendre habituellement sur le pied de nourriture; du moins ay-je connu par experience, qu'on peut faire tres-utilement diverses operations medecinales de cette graine sur lesquelles je m'ex-

pliqueray dans le Chapitre ſuivant.

Mais au reſte les perſonnes de qualité qui prennent par delice la boiſſon de Caffé, ont accoûtumé de la faire ſervir en compagnie ſur des Soucoupes de Chriſtal, de Porcelaine, ou de Fayance de Holande, mais plus ordinairement ſur des Portes chiques qu'on appelle Cabaret à Caffé, & dont on pourra voir les differentes formes dans la figure ſuivante.



pag. 168

pre fig.

2e fig.



Cabarets a Caffé.

Au ſurplus c'eſt l'opinion de pluſieurs grands perſonnages que la boiſſon de Caffé (non plus que les autres breuvages familiers ou domeſtiques) ne rompt point le jeûne, pourvû qu'on la prenne par une eſpéce de neceſſité, & nullement à deſſein de faire fraude aux Commandemens de l'Egliſe; ſi bien que les perſonnes foibles, & celles qui ſont tombées dans une eſpéce d'inanition, en peuvent tirer un ſecours d'autant plus conſiderable dans les jours d'abſtinence, qu'elle émouſſe la faim, & qu'elle ſoûtient le cœur plus que toute autre boiſſon, c'eſt peut-être par cette raiſon que les Turcs qui ſe picquent d'être fort religieux, croi-

roient avoir rompu leur jeûne, s'ils en avoient senty la fumée pendant le Rhamadan, qui est l'espéce de Carême ordonné par Mahomet.

CHAPITRE VI.

Des preparations Medecinales du Caffé.

LEs preparations medicinales du Caffé que j'ay inventées, & que j'ay mises en pratique avec beaucoup de succez, sont ses sels, son huile fixe, son eau distillée & son sirop : j'ay déja parlé de ses sels dans le traité du Thé, où je me suis reservé à donner dans le Journal de Medecine, la matiere d'extraire l'essen-

tiel, & où j'ay dit que le fixe ſe tiroit comme tous les autres par incineration, l'exivation, filtration, evaporation & cryſtaliſation, ce qui doit ſuffire à cét égard, puiſque rien n'eſt plus familier aux artiſtes que ces operations, & qu'apparemment nulle autre perſonne ne ſe voudroit donner la peine de le pratiquer.

Quant à l'huile fixe du Caffé; voicy la maniere de la preparer. Prenez une livre & demie de graine concaſſée, rempliſſez-en les deux tiers d'une cornuë de verre bien luttée, placés-la au fourneau de reverbere, adaptés-y un grand bâlon ou recipient, & aprés avoir lutté exactement les jointures, donnés le feu par de-

grés, il en ſortira premierement un flegme comme de l'eau, puis des vapeurs d'un jaune tirant ſur l'Oranger, & enſuite une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt l'huile dont il s'agit, aprés l'extraction de laquelle vous laiſſerés refroidir les vaiſſeaux, & les ayant deluttez, vous ſeparerez cette huile par le filtre, puis ſi vous voulez la rectifier, vous en ferez une ſorte de pâte avec une quantité ſuffiſante de ſable que vous mettrez dans une cornuë, & l'ayant placée dans un fourneau à feu nud, vous en ferez la diſtillation ſelon l'art.

C'eſt un bon remede contre les maladies hyſteriques. On la donnera preſque toû-

jours avec ſuccés à la quantité de ſix ou huit gouttes avec trois onces d'eau d'armoiſe dans la ſuppreſſion des menſtruës, dans la jauniſſe ou jcterite, & dans toutes les eſpéces de ſuffocations de matrice : j'ay connu méme par experience que ſa ſeule vapeur receuë par le nez abaiſſe tres-efficacement les vapeurs uterines. Elle n'eſt pas moins bonne pour reſoudre les tumeurs froides, & pour diſſiper les douleurs des jointures, êtant mêlée avec une troiſiéme partie de nôtre eſprit de vin Corallin, & appliquée ſur les parties tumefiées ou douloureuſes.

Pour ce qui eſt de l'eau diſtillé, elle eſt d'une prepara-

tion tres-facile. Jettez dans deux pintes d'eau boüillante, une dragme de ſel fixe de Caffé, & trois onces de ſa poudre ou farine, faire boüillir le tout durant un bon demy quart d'heure, puis l'ayant tiré du feu, & le marc étant affaiſſé, verſés par inclination cette teinture dans un Alembic de verre, & y ayant adapté un chapiteau & un recipient, & lutté les jointures avec de la colle & du papier; diſtillés au Bain-marie, & gardés pour l'uſage dans une fiole bien bouchée, l'eau que vous trouverés dans le recipient. On peut s'en ſervir en place d'eau d'armoiſe avec l'huile de Caffé, contre toutes les maladies Hyſteriques dont il vient d'ê-

tre parlé. Il arrive aussi quelquefois qu'en la donnant au poids de quatre onces au commencement de l'accez, elle guerit en assez peu de prises les fiévres intermittantes; c'est pourquoy il seroit difficile de trouver un Vehicule plus efficace, lors qu'il s'agit de donner le sirop de Thé febrifuge.

A l'égard du sirop de Caffé, voicy la maniere de le preparer; tirez la teinture d'une once & demie de Caffé, avec une pinte d'eau & une dragme de son sel fixe, en la maniere cy-devant expliquée, & par la même methode tirés pareillement la teinture d'une once de fleurs de Noyers avec une pinte d'eau, & une drag-

me de ſel eſſentiel de Caffé, puis ayant mêlé vos teintures, & y ayant ajoûté dix clouds de Gerofles, & ſix grains de Cardamome, paſſés le tout par un double linge, ou par une chauſſe claire & nette, puis l'ayant mis dans une baſſine avec cinq livres de ſucre fin, cuiſez vôtre ſirop juſqu'en conſiſtance, obſervant de le bien écumer, mais ſans autre clarification.

On le peut prendre ſeul à la quantité de deux cueillerées; mais la plus ordinaire & la meilleure façon d'en uſer, eſt de le mettre en la place de ſucre dans le Thé, ou dans la boiſſon même de Caffé, environ à la quantité d'une cueillerée pour chaque priſe.

Comme il tient du moins autant de la nature de l'aliment que de celle du remede; on peut le prendre de l'une ou de l'autre maniere indifferemment à toutes les heures du jour; mais il eſt neanmoins d'un effet plus ſenſible lors qu'on le prend de matin à jeun, ou dans d'autres temps aprés que la digeſtion eſt faite.

Il remedie tres-efficacement dans les deux ſexes, à toutes les eſpéces d'indiſpoſitions qu'on attribuë aux vapeurs du foye, de la ratte, & de la matrice, & par conſequent aux maladies hypocondriaques & aux ſuffocations de matrice, ou maux de mere, aux fureurs uterines, & generalement à toutes les paſſions

hyſteriques : ce qui vient de la vertu qu'il a de lever puiſſamment les obſtructions, & d'amortir promptement les levains, qui cauſent dans ces viſceres des fermentations contre nature.

C'eſt pourquoy on en peut encor uſer avec beaucoup de ſuccés dans les fiévres intermittantes, dans les maladies des reins & de la veſſie, dans les Coliques bilieuſes, dans la Goutte , dans les Rhumatiſmes , dans le Scorbut, dans les Ecroüelles, dans la Migraine, dans toutes autres eſpéces de maux de tête, & même dans les inquietudes , & dans les inſomnies qui ſont cauſées par une ſeroſité irritante ; dans l'aſſoupiſſement , dans les laſſitudes

ſitudes ſpontanées, & generalement dans les maladies qui dépendent de la diſſipation des eſprits, du mouvement dépravé des humeurs, ou de l'aigreur & de la force des levains.

CHAPITRE VII.

Des proprietés particulieres de la boiſſon de Caffé.

J'Ay affecté exprés de donner la preparation du ſirop de Caffé, avant que de parler des vertus de ſa teinture, par cette raiſon que ce ſirop & cette teinture font enſemble une boiſſon beaucoup plus agreable & en même temps

beaucoup plus efficace, que celle qu'on prepare ſimplement avec le ſucre.

La teſte eſt la partie de tout le corps ſur laquelle le Caffé produit de plus conſiderables effets; car par ſon uſage ordinaire, on prévient preſque ſeurement l'Apoplexie, la Paralisie, la Létargie, & preſque toutes les autres maladies ſoporeuſes, en préparant ſa Boiſſon comme il vient d'être dit avec le ſirop de Caffé. Elle guerit même ordinairement le vertigo, les Catharres, la Phreneſie & les fluxions & maux de dents, ſur tout ſi pour ces indiſpoſitions, on prefere au ſirop de Caffé celuy de Vanilles, dont il ſera parlé à la fin de la troiſiéme

partie de ce Traité.

Mais ſoit qu'on la prepare avec l'un ou l'autre de ces ſirops, elle diſſipe ſi efficacement les fumées du vin & des entrailles, qu'elle deſenyvre ſur le champ, & qu'elle abbat preſque avec la même promptitude les vapeurs qui cauſent les inſomnies, les aſſoupiſſemens, les inquietudes, la migraine, & preſque tous les autres maux de tête, ce qui fait qu'en dégageant les eſprits embaraſſés, elle fortifie la memoire & le jugement, & qu'elle donne à la volonté une liberté entiere pour diriger toutes les actions volontaires, ou rectifiant toutes les diſpoſitions taciturnes & mélancoliques, ce qui a été premiere-

ment obſervé par les Bergers d'Arabie, qui remarquerent avant qu'on eût fait aucun uſage du Caffé, que quand leurs moutons avoient mangé de cette eſpéce de legume, ils gambadoient d'une maniere extraordinaire.

C'eſt pourquoy la vertu qu'on attribuë au Caffé, de rendre chaſtes & pudiques les perſonnes qui en font un uſage habituel, eſt purement imaginaire; car outre qu'elle n'a jamais été ſoûtenuë par aucunes obſervations auſquelles on puiſſe ajoûter foy, la fecondité des femmes du Levant prouve d'autant plus évidemment le contraire, qu'on ſçai que cette boiſſon leur eſt fami iere, & qu'elle porte tant d'ef

prits vers les parties genitales, que les femmes n'ont point de remede plus prompt & plus aſſuré que cette boiſſon pour faciliter l'accouchement, pour provoquer les régles retenuës, pour corriger les pertes blanches, & pour appaiſer ces ſortes de tranchées qu'elles ſouffrent aſſez ordinairement pendant les couches.

Il eſt vray que l'on auroit pû dire juſques icy, que la plus grande part des parties plus ſpirituelles & plus efficaces du Caffé, ſe diſſipent par le tranſport qu'on en fait de l'Arabie en Europe; mais maintenant qu'on le peut préparer avec ſon ſirop même, qui en augmente autant la ver-

tu que le tranſport la diminuë: on la doit regarder comme un remede, ou du moins cõme un aliment qui fortifie puiſſammẽt toutes les actions naturelles.

C'eſt pourquoy cette Boiſſon étant préparée de la ſorte, donne une vigueur aux parties qui affermit les chairs, qui diſſipe les laſſitudes ſpontanées, qui diſſoud les nodoſités des jointures, & qui reſiſte à preſque toutes les differentes cauſes de la mort ſubite, c'eſt-à dire à celles qui peuvent faire des ſuffocations funeſtes, par une fluxion ſubite ſur la gorge, par la generation des polipes dans le cœur, & par des abſcés interieurs.

Auſſi à-t'on reconnu par experience, qu'il eſt d'un grand

ſecours à ceux qui ſont incommodés par la repletion univerſelle du corps, par la groſſeur particuliere du ventre, & par l'embarras qui ſe fait dans les reins, & qui devient la cauſe generative des Pierres & par conſequent des Coliques Nephretiques & des ſuppreſſions d'urine.

C'eſt à peu prés par la même raiſon, que la ſimple boiſſon de Caffé eſt ſi ſalutaire aux goutteux & aux Scorbutiques, que les Medecins Anglois & Holandois aſſurent que la goutte & le Scorbut, regnent infiniment moins dans leurs païs depuis qu'elle y a été dans un grand uſage, ce qui ſe confirme en quelque ſorte par l'experience particu-

liere de nos Goutteux qui s'y ſont habitués; car ils en tirent du moins ce benefice, que leurs accés ſont moins frequens & beaucoup plus ſupportables.

On uſe auſſi fort utilement de la boiſſon du Caffé, contre diverſes indiſpoſitions de l'eſtomach, ſur tout quand elle a été preparée comme il vient d'être dit, car lors que cette partie eſt provoquée à ſe ſoûlever, par des matieres irritantes qui cauſent des vomiſſemens continuels, elle arrête le progrés de ces matieres, en amortiſſant & en émouſſant leurs pointes, & au contraire lors qu'elle eſt ſurchargée d'une pituite fade & glaireuſe qui ôte l'appetit, elle eſt ſoû-

levée ſi efficacement par l'a-
ction du ſel de Caffé, qu'elle
eſt incontinent déchargée par
le vomiſſement.

J'ay obſervé encor que
quand la digeſtion eſt affoi-
blie par le relâchement des
fibres de l'eſtomach, le Caffé
les reſerre par une action qui
luy eſt commune avec toutes
les autres drogues qui ont une
eſpéce d'amertume, & qu'au
contraire il relâche ſes fibres,
& ceux même du canal inte-
ſtinal, lors que dans la con-
ſtipation du ventre ils ſont
reſſerrés, ce qui eſt une pro-
prieté eſſentielle à ſes parties
étherées & oleagineuſes, c'eſt
d'où vient que pluſieurs per-
ſonnes qui étoient incommo-
dées d'une conſtipation habi-

tuelle, ont changé cette méchante diſpoſition, en s'aſſujettiſſant à prendre chaque jour, deux chiques de Caffé incontinent aprés avoir dîné.

Cela n'empêche pas neanmoins que la vertu fortifiante du Caffé, ne contribuë beaucoup à la gueriſon du flux de ventre & du flux de ſang; car il reſiſte puiſſamment à ces ſortes de corruptions du ventre qui dépravent le chyle & qui aigriſſent les humeurs, d'où il arrive que ſon uſage habituel prévient la generation des vers, & preſque toutes les eſpéces de Colique.

Il eſt auſſi tres-efficace pour dépurer la maſſe du ſang, & pour mondifier les Poulmons; c'eſt pourquoy ſa boiſſon pre-

parée avec le ſirop de Limons, appaiſe la ſoif des Febricitans & addoucit la rigueur de leurs accés & de leurs redoublemens, gueriſſant même quelquefois radicalement les fiévres intermittantes, & preparé avec le ſirop de Vanilles, elle eſt d'un effet merveilleux pour ceux qui ont la poitrine, naturellement foible, ou accidentellement affoiblie par le Rhume, par la Toux inveterée, par une Pulmonie naiſſante, & par ces autres eſpéces de fluxions qui rendent la voix rauque, & qui cauſent l'Aſthme & la courte haleine.

Au reſte, ce que j'ay dit de la vertu du Caffé contre les aſſoupiſſemens & contre

les insomnies, n'est pas à beaucoup prés si contradictoire qu'on pourroit le penser; car outre l'experience, il est d'ailleurs tres-probable qu'avec un même remede, on peut calmer les esprits agitez qui empêchent le sommeil, & dissiper les vapeurs par lesquelles les fonctions de l'ame sensitive sont interrompuës.

Je finis en advertissant qu'il se pourroit faire que la rebellion de quelqu'unes des maladies dont il a été parlé, dépendroit de la retention de quelques excretions, c'est pourquoy ceux qui auront entrepris de s'en délivrer par l'usage du Caffé, ne s'en doivent rebuter qu'aprés avoir inutilement tenté d'aider son action

par celle d'un purgatif, en y ajoûtant de temps en temps en place des ſirops cy-devant ſpecifiez, une cueillerée de ſirop magiſtral pour chaque priſe, ou de quelques autres ſirops équivalens.



TROISIE'ME PARTIE

Traitant de la Nature, des proprietés, & bon usage du Chocolat.

CHAPITRE I.

Du Chocolat en général.

PEu aprés la découverte du nouveau monde, nous apprimes de nos Voyageurs, qu'entre les autres commoditez de la vie, on y trouvoit une sorte d'aliment composé, qui servoit tout ensemble à rassasier & à desalte-

rer les Americains, qui le mangeoient en pâté ou conserve seche, & qui le beuvoient en liqueur. Nous aprîmes aussi que ces mêmes Peuples comprenoient cette conserve & cette liqueur sous le seul nom de Chocolate ou Choçolatl, par cette raison que dans leur langue naturelle *Choco* signifie son, & *atte* ou *atle* eau, car lors qu'on prepare cette liqueur, on l'agite avec un instrument de bois d'une maniere à faire du bruit, voila l'étimologie du nom de Chocolat.

Cet aliment étoit lors aussi peu délicat que ses inventeurs étoient peu raffinez; mais aprés la conquête de la nouvelle Espagne, les Espa-

gnols qui se trouverent dans une espéce de necessité de s'accoûtumer à son usage, ne manquerent pas d'encherir sur ce qu'ils en avoient appris des Indiens, & de le rendre beaucoup plus agreable par la soubstration de certaines drogues, qui sembloient n'y être mises que pour en augmenter la quantité, & par l'addition de divers aromatiques ou parfums qui pouvoient flatter le goût. Ce fut dans cét état qu'ils commencerent à le negotier en Europe & particulierement en Espagne, où il fut bien-tôt dans une estime presque generale: cependant comme il ne se peut guere conserver au de-là de deux ans, & que les Negotians con-

ſommoient ſouvent une bonne partie de ce temps à leurs Voyages, ils furent obligez de changer la diſpoſition de ce commerce, & de nous apporter en ſubſtance, les ingrediens qui font la baſe & l'eſſentiel de cette compoſition ; ce fut alors que nous en apprîmes le myſtere, & que nos Phyſiciens Scolaſtiques ſe firent fête d'examiner le formulaire de cette compoſition, & ſelon leurs mauvaiſes coûtumes, de former des argumens pour le ſophiſme, ſur un ſujet qu'ils ſembloient vouloir éclaircir, ſi bien qu'ils paſſerent bien tôt de la diſpute, à ces diſſentimens importuns, qui retiennent dans une cruelle incertitude ceux

qui cherchent à s'inſtruire, ce qui a étably tant de faux prejugez , qu'entre un fort grand nombre d'Autheurs qui ont écrit juſques icy du Chocolat, il n'y en a pas un ſeul même entre les plus modernes , de qui on puiſſe tirer aucune inſtruction édifiante , car les premiers aprés s'être vainement efforcez d'accommoder à leurs opinions particulieres, les principes inſuffiſans de l'ancienne Philoſophie ; & les Commentateurs qui ſont venus enſuite , & ceux mêmes dont les ovurages viennent d'occuper nos preſſes , ayant ſuivy la même route ; les inutiles raiſonnement des uns , ſe reduiſent à cette concluſion que le Chocolat eſt froid ; les

argumens des autres à ſoûtenir qu'il eſt chaud ; en un mot les conſequences de quelques-uns, à cette prétenduë preuve qu'il eſt temperé, ny ayant d'ailleurs aucunes autres differences entre ceux qui tiennent pour une même qualité, ſi ce n'eſt que les uns la mette au premier, les autres au deuxiéme, & quelques-uns au troiſiéme & au quatriéme degré.

Comme je ne pouvois faire aucune application utile de cette doctrine, & que j'avois neanmoins pris une reſolution d'approfondir mon ſujet, je me ſuis trouvé contraint de negliger la lecture de ces Auteurs, & de me rendre certain par moy-même des bon-

nes & des mauvaiſes qualitez du Chocolat par un examen phyſique & ſerieux, des ingrediens qui entrent dans ſa compoſition, & des qualitez, & proprietez qui en doivent reſulter. Je ne ſçay ſi j'auray travaillé avec ſuccés. Je m'en rapporte au jugement des bons Phyſiciens & des bons Medecins, qui ſont ſeuls capables d'en juger & d'encherir ſur mes obſervations, s'ils les croyent dignes de paſſer à la poſterité, ou de les cenſurer ſi elles ſont aſſés défectueuſes pour devoir être ſupprimées ; que ſi je me trouve reduit dans le cas de cette cenſure, je la recevray avec d'autant plus de déference, que je n'expoſe ce

projet qu'à deſſein d'être deſabuſé, ſi tant eſt que je ſois dans l'erreur, ou d'être confirmé dans mes ſentimens, ſi les habiles gens y applaudiſſent aſſés, pour me faire la grace d'y ajoûter leurs obſervations.

Avant que de finir ce Chapitre ; Je dois faire obſerver, que nous avons connu par le Formulaire des Indiens, auſſi bien que par celuy des Eſpagnols, que le Cacao a toûjours fait la baſe & l'eſſentiel de la partie de Chocolat, & que le ſucre a toûjours été employé pour dõner du corps & de l'agrément à cette pâte, c'eſt pourquoy avant que de parler des ingrediens qui ont été ſouſtraits, & de ceux qui

leurs ont été substituez par les reformateurs, je traiteray dans le Chapitre suivant de ces deux principales drogues.

CHAPITRE II.

Du Cacao, & du Sucre en particulier.

ON reconnoît icy, & ailleurs sous le nom de Cacao, le fruit d'un arbre qui croit en differens lieux des Indes Occidentales, & principalement à Guatimala, Province de la nouvelle Espagne. Il est à peu prés de la grandeur & de la forme du Châtaigner. Les Indiens le nomment le *Cacava-*

quahuit, & les Européens Cacaotal ou Cavavifere. Ce fruit eſt renfermé au nombre de vingt ou trente amandes dans une ſorte d'écoſſe, dont on peut comparer la forme exterieure à celle des melons.

Autrefois on croyoit que cét Arbre ne pouvoit fructifier ſans être à l'ombre d'autres plus grands Arbres, mais les Eſpagnols en ont planté avec ſuccés dans des Vergers fort découverts & même dans l'Iſle de Cuba, qui n'a que trois pieds de terre ſolide. On croyoit auſſi que ſon fruit ne pouvoit acquerir une parfaite maturité que dans l'eſpace de douze mois ou environ, & neanmoins on eſt

maintenant convaincu qu'il rapporte châque année en Juin & en Janvier, & que ſon fruit n'eſt pas ſi-tôt cueilly qu'il repouſſe de nouveau, en ſorte toutefois que la recolte d'Eſté eſt beaucoup plus conſiderable que celle d'Hyver, auquel temps il ne laiſſe pas de conſerver ſes feüilles, qui ne tombent qu'à meſure qu'elles renaiſſent. Ceux en faveur de qui on donne cette Hiſtoire, ſeront ſans doute bien aiſe de trouver icy la Figure de cét Arbre avec ſon fruit, & c'eſt pour leur donner cette ſatisfaction, qu'on l'a placée à la page ſuivante.



Cacauifere ou arbre du Cacao

On cueille ce fruit un peu vert, & lors qu'on a tiré les Amandes de leurs écosses, on les met secher au Soleil sur des Nattes de jonc pour les rendre propres au commerce; car dans cét état elles se peuvent conserver pendant tout un siecle, & c'est par cette raison, & à cause du grand usage que les Indiens en ont toûjours fait, qu'elles leurs servoient en place de monnoye, pour negocier entre eux les commoditez de la vie, avant que les Europeens y eussent introduit le luxe & l'ambition.

Au surplus nos Voyageurs assurent que dans les Indes, on distingue le Cacao par quelques differences qui se

trouvent dans ſa forme & dans ſa groſſeur, & en effet on nous en apporte icy de quatre ſortes qui ne ſont pas à beaucoup prés de même qualité ; ce qui engage ceux qui veulent faire du bon Chocolat, d'entrer dans quelque ſorte de choix & de diſcernement ſur le fait du Cacao, pour lequel on prendra des idées utiles dans l'inſpection de la Figure ſuivante, & principalement dans l'explication dont elle eſt immediatement ſuivie.





Cacao ou fruict du Cacauifere.

Pour l'intelligence de cette figure, il faut ſçavoir que la plus groſſe eſpéce de Cacao eſt preſque toûjours la meilleure. C'eſt celle dont le Caractere eſt marqué A. Les Amandes de cette ſorte ſont oblongues inégales & élevées en rondeur dans le milieu de leurs deux faces. Leur pelure eſt d'un brun noirâtre, & méme plus ſolide que celle des trois autres eſpéces, dont celle-cy eſt diſtinguée par le nom de gros noir.

Le Cacao qui eſt marqué B. & qui pour avoir la même forme & la même couleur peut être nommé petit noir, ſe trouve quelquefois plus ſavoureux, quoy que généralement parlant il ne doive

être consideré que comme la seconde espéce en bonté, sa petitesse provenant pour l'ordinaire, de ce qu'il est venu dans un climat moins convenable à la nature du Cacavifere, n'y ayant que la terre de Portovello prés le Perou, où le Cacao noir vienne fort petit & tres-savoureux.

Celuy qui est marqué C. est encor moins bon que le petit noir commun; mais plus gros & meilleur que celuy qui est marqué D. ces deux dernieres espéces ont leurs faces fort applaties, & leurs pelures d'un rouge brun tirant sur le roux; c'est pourquoy on les nomme coûtumierement gros & petit rouge.

Quant à celuy qui est figu-

ré ſous la marque E. c'eſt un amande du gros noir dépoüillée de ſa pelure, pour montrer que ſa ſubſtance eſt diviſée en pluſieurs parcelles contiguës : ce qui eſt encor plus clairement demontré par la figure F. où l'on affecte de la faire voir coupée tranſverſallement par le milieu.

Ce qu'on vient d'exprimer touchant les parcelles de chaque Amandes de Cacao, eſt pour avoir lieu de dire que ces Amandes ſont ſi graſſes, qu'aprés les avoir tenuës ſur le feu dans une poële de fer, aſſez long-temps pour rôtir & pour briſer leurs pelures, ces parcelles ſe diviſent preſque d'elles-mêmes, en ſorte qu'en remuant alors le Cacao ſeule-

ment avec la main, son integrité est détruite dans un moment.

Si avant cette preparation on mange de ces parcelles de Cacao, on trouve que leur goût est en quelque sorte moyen, entre celuy de nos Amandes douces & celuy de nos Amandes ameres ; car n'ayant ny la douceur des unes, ny l'amertume des autres, il ne laisse pas d'avoir quelque chose de cette saveur qu'on trouve genéralement dans toutes les espéces d'Amandes & de Noisettes, & qui les fait distinguer de tous les autres fruits ; mais tout de même que cette saveur genérale, est couverte dans toutes les espéces particulieres d'A-

mandes & des Noiſettes, d'un goût qui eſt ſpécifique à chacune, & qui dépend de la diverſe quantité & du differend mélange de ſes principes; le Cacao a auſſi une ſaveur âpre & aſtringente qui étably ſon caractere particulier.

Il faut obſerver maintenant, que les ſimples qui ont de l'âpreté, ont de l'aſtriction comme ceux qui ont de l'amertume, qui eſt évident que les uns & les autres ont beaucoup de parties terreſtres & acides, & que ſi les âpres ſont plus ſupportables à la langue que les autres; c'eſt parce qu'ils ont beaucoup de particules capables d'addoucir l'action des autres Elemēs. Or comme entre les Elemens

des mixtes, il n'y a que les liquides & les étherez qui puissent faire cét adoucissement, que le Cacao n'a rien d'aqueux, & qu'au contraire il est si gras qu'on en peut tirer par expression une considerable quantité d'huile, il faut conclurre que les particules étherées sont encor un de ses principes ptédominans, & que sans ce principe il ne seroit pas distingué des amers, d'où il faut inferer la possibilité qu'il y a d'en tirer des sels febrifuges, comme je l'ay étably en parlant du sirop de Thé qui guerit les fiévres intermittantes, puisque d'ailleurs il est si aisé d'en separer l'huile.

Il étoit facile aux Voya-

geurs qui ont écrit les premiers du Chocolat, de reconnoître la graiſſe ſurabondante du Cacao, quand ils n'auroient eu aucune connoiſſance phyſique, puiſque lors qu'on prepare cette pâte, cét excés de graiſſe paroît tres-ſenſiblement dans la torrefaction, & dans la diſſolution de cette eſpéce d'Amandes ; outre que cette même pâte étant étenduë ſur du papier en maſſe ou en tablettes, non ſeulement elle prend au frais la ſolidité qui luy eſt convenable ; mais on remarque encore qu'on la détache enſuite tres-facilement du papier, & qu'elle y laiſſe même des tâches ſi graſſes, qu'aux endroits de ces

râches, on ne le peut pas diſtinguer de celuy qui eſt huilé pour ſervir à des Chaſſis. Ajoutez que le Chocolat ainſi refroidi & ſolide, ſe peut tres - facilement liquefier de nouveau par le feu, & même par la ſimple chaleur de la main.

Mais il n'étoit pas à beaucoup prés ſi facile, de découvrir que cette graiſſe du Cacao eſt muſilagineuſe, affoibliſſante, relâchante, & par conſequent contraire à l'eſtomach, dont la bonne diſpoſition dépend de la vertu élaſtique de ſes fibres & de la force de ſon levain. C'eſt pourquoy ceux d'entre les premiers & les nouveaux Autheurs qui ont reconnu l'a-

bondance de la graiſſe du Cacao, ſe ſont efforcez d'établir une doctrine directement opposée à cette propoſition, en ſoûtenant que toutes eſpéces d'huiles ſulphureuſes étant inflammables & chaudes, il s'enſuivoit neceſſairemét que le Cacao qui eſt fort gras, devoit auſſi être fort chaud.

Il eſt vray que quelques-uns de ces Autheurs, & entr'autres Monſieur Sylveſtre du Four, qui vient de mettre la main à la plume pour la deuxiéme fois, à deſſein de nous apprendre la nature & les proprietez du Chocolat, ſemble vouloir inſinuer que le Cacao eſt d'une qualité temperée; mais c'eſt ſeulement parce qu'il ſupoſe que les parties terreſtres & froides

dont il le croit composé, corrigent la chaleur potentielle qu'il croit être essentielle à ses parties grasses.

Mais si Mr du Four,& ceux qui l'ont precedé dans cette opinion, que toutes les huiles sont potentiellemẽt chaudes; eussent apris comme moy que le Cacao frais cueilly est une espece de poison, & qu'ils eussent été assés bons naturalistes pour sçavoir la nature particuliere de chaque huile; ils auroient sans doute examiné de plus prés celle du Cacao, puis qu'ils n'auroiẽt pas ignoré qu'il y en a plusieurs de la nature que je luy attribuë, par exemple celles qu'on tire par expression des Amandes douces, de la graine de pavot blanc, & des quatre grandes

ſemences froides, & ils au-roient pû apprendre par quel-ques eſſais, qu'encore que ces huiles ſoient inflammables par la ſurabondance de leurs particules étherées, elles ne laiſſent pas de contenir beau-coup de parties muſilagineu-ſes, & par conſequent froides & relâchantes, puis qu'en les expoſant à l'humidité, ils au-roient eu le plaiſir de les voir en peu de temps reduites en ſimples muſilages.

Ils auroient encore pû expe-rimenter que ſi toutes les hui-les potentiellement chaudes gâtent le teint des Dames, cel-les-cy au contraire, & ſur tout celles qui ſont les plus muſi-lagineuſes & les plus froides, comme celle de la graine &

des ſemences que J'ay dites, luy donnent du frais, de la blancheur & de l'éclat.

Aprés cela reflêchiſſant ſur l'uſage qu'on fait à Mexique de l'huile de Cacao, où les Medecins l'ordonnent pour remedier aux inflamations & aux brûlures, & où les Dames s'en ſervent familierement pour l'embelliſſement de la peau, ils auroient du moins ſoupçonné qu'elle auroit bien pû être de la nature de ces huiles muſilagineuſes, & ils auroient incontinent paſſé de ce ſoupçon à une entiere certitude, en obſervant les indiſpoſitions, qui ſurprennent preſque tous ceux d'entre nous qui ſont un grand uſage du Chocolat;

mais du moins ſinguliere-ment & certainement tous ceux qui n'y ſont pas habi-tuez dés l'enfance, & encor tous ceux qui ont naturelle-ment ou accidentellement l'e-ſtomach foible.

Ce qui les auroit encore confirmé merveilleuſement dans cette opinion, eſt la fa-cilité avec laquelle le Cacao s'unit & fait corps avec le ſucre ſans aucun intermede, & ſans qu'il ſoit beſoin d'au-tre myſtere que de les écra-ſer enſembles dans un mor-tier, ou ſur une pierre à l'ai-de d'une mediocre chaleur, ce qui dépend de la nature analogique de ces ingre-diens : car on ne peut pas douter que le ſucre ne ſoit

fort abondant en cette espece de graisse gluante & musilagineuse, qui est pareillement abondante dans le Cacao, & qui produit tant de méchans effets, puisque les personnes qui ont l'estomach tant soit peu foible, ne sçauroient manger une mediocre quantité de sucreries, sans ressentir bien-tôt une espéce de dégoût, & quelquefois même une indigestion considerable, ce qu'on ne peut raisonnablement attribuer qu'aux parties musilagineuses, relâchantes & affoiblissantes du sucre; car les Physiciens scholastiques se mocquent des gens, lors qu'ils rapportent tous ces méchans effets à la prétenduë chaleur

de ce mixte, puis qu'il ne ſe pourroit qu'un aliment ou un medicament potentiellement chaud ne produiſit des effets tout contraires ; outre que le Sucre n'eſt que le ſel eſſentiel d'une eſpece de Canne, auquel on ne peut attribuer par conſequent aucune chaleur prédominante, comme le ſçavent ceux qui connoiſſent la nature des Sels eſſentiels.

Il eſt vray que le blanchement du Sucre ſe fait par le moyen de la Chaux, dont il peut retenir quelques particules ignées ; mais ces particules ſont tellement embarraſſées dans ſes parties graſſes & muſilagineuſes, & elles y ſont proportionellement en ſi pe-

tite quantité, qu'elles ne peuvent au plus qu'y faire cette ſorte de correction qui luy donne plus de ſechereſſe & plus de ſolidité ; en un mot qui le rend plus ſupportable dans le Chocolat, où il entre dans une quantité preſque auſſi conſiderable que le Cacaò qui en fait la baſe, & où la Moſcoüate ou matiere du ſucre ne convient nullement pour n'avoir pas été dégraiſſée par le blanchiment.

Enfin ils auroient achevé de ſe convaincre de la difference eſſentielle, qui ſe trouve entre les graiſſes chaudes & les graiſſes muſilagineuſes, par la difficulté qu'il y a d'incorporer les unes, & la facilité qu'on trouve à lier &

amalgamer les autres avec l'eau & le lait; car de ce que la graiſſe du Chocolat s'étend ſi aiſément dans ces deux ſortes de liqueurs, ils auroient conclû abſolument qu'elles different en nature de la pluſpart des autres graiſſes, & que cette difference dépend de ſes parties mulagineuſes, qui ſont comme un moyen entre deux extrémes, & qui la rendent également analogique aux huiles & aux ſimples liqueurs.

Sur le fondement de ces puiſſantes conſiderations, j'ay dû conclurre qu'il étoit abſolument neceſſaire pour faire un Chocolat auſſi ſalubre qu'agréable, de ſupprimer la graiſſe ſurabondante du Ca-

cao, & j'en ay recherché le moyen avec d'autant plus de succés, que par cette soustraction, on ne luy ôte point la proprieté de s'amolir suffisamment, pour être incorporé avec le sucre, & avec les autres ingrediens qui entrent dans la composition de cette pâte ; mais à l'égard du sucre j'ay pensé que son blanchiment étoit une correction suffisante, par cette raison, que son musilage est composé de quelques parties resineuses & balsamiques, qui le rendent moins froid & moins relâchant que celuy du Cacao, ce qui fait qu'il n'a ny le fade ny l'insipide de celuy-cy, qui dans le Chocolat commun, émousse & envelo-

pe les parties delicates des parfums & des aromatiques qui pourroient chatoüiller plus agréablement le goût.

Au ſurplus cette preparation du Cacao dont je traiteray cy-aprés plus particulierement, eſt ce qui a porté nos Artiſtes à donner à leur Chocolat le ſurnom de dégraiſſé, que les connoiſſeurs ont trouvé preferable à toutes autres ſortes de Chocolat, par cette raiſon qu'avec un eſtomach tres-foible, on en peut faire un grand uſage, ſans craindre d'en reſſentir aucune incommodité, ce qui eſt journellement experimenté, par les perſonnes mêmes qui ſont atteintes de toutes ces eſpéces de maladies qu'on rapporte à l'indigeſtion.

Si on veut ajoûter à ces experiences une ſorte de raiſonnement, on peut dire qu'aprés cette correction, on eſt certain que le Chocolat ne peut être qu'un tres-bon aliment; car ſi d'un côté il reſte quelque choſe dans le Cacao de la qualité froide & affoibliſſante, elle eſt rectifiée dans la compoſition de la maſſe, par l'addition des parfums & des aromatiques qu'on y fait entrer & dont il ſera parlé cy-aprés.

C'eſt pourquoy bien que le ſçavant Monſieur Bachot n'aye avancé que par forme de problême, dans la fameuſe Théſe qui fut ſoutenuë ſous ſa préſidence le 25. Mars 1684. que le Chocolat bien preparé

prepare eſt une ſi noble confection, qu'elle eſt plûtôt que le Nectar & l'Ambroſie, la vraye nourriture des Dieux, & qu'elle meritoit mieux d'être diviniſée, que les champignons de l'Empereur Claudius. J'oſe préſumer qu'il ſoûtiendra deſormais tres-affirmativement cette Théſe, lors qu'il jugera à propos de conſeiller à ceux dont il dirige la façon de vivre, l'uſage du Chocolat dégraiſſé.

CHAPITRE III.

Des ingrediens que les Americains ajoûtoient au Sucre & au Cacao, dans la compoſition de leur Chocolat, avant la découverte de leur continent.

LEs ingrediens dont je dois parler dans ce Chapitre ne ſe trouvent point chez nos Droguiſtes, & quand on les pourroit trouver icy, je ne penſe pas que perſonne les voulût faire entrer dans la compoſition du Chocolat, celuy des Indiens où on les fait entrer, n'ayant rien qui puiſſe flâtter nôtre goût; c'eſt dequoy je puis rendre un témoignage certain, ayant eu plu-

ſieurs fois occaſion d'en goûter, & l'ayant toûjours trouvé fade & mal plaiſant.

Cependant pluſieurs conſiderations m'engagent à faire connoître quels ſont ces ingrediens, & dans quelle doſe ils entrent dans cette ſorte de Chocolat. La premiere & la plus forte de ces conſiderations, eſt que les curieux qui veulent tout ſçavoir, ſeront bien aiſe d'en avoir au moins une deſcription abregée; mais je ſçay d'ailleurs que ce traité pourra être porté aux Indes, & que les goûts ſont ſi differends en fait de Chocolat, qu'il ſe pourroit faire que cette deſcription y ſeroit de quelque uſage, parmy quel-

ques-uns des François qui s'y ſont établis.

L'Achiote qui eſt un de ces ingrediens, eſt le ſuc épaiſſi qu'on tire du fruit de l'Achiote Arbre fruitier de l'Amerique. Ce fruit eſt une graine rouge qui ſe trouve en grande quantité dans de groſſes gouſſes rondes. Quand on a tiré cette graine de ces gouſſes, on la pile & on l'exprime à la preſſe, pour en tirer le ſuc, qu'on expoſe enſuite dans un lieu chaud pour en faire en évaporer l'humidité, & quand il eſt épaiſſi à peu prés comme la pâte, on en forme des maſſes de differentes formes, qui étant entierement deſſechées ſont proprement ce qu'on appelle Achiote.

On dit que les Medecins de Mexique, l'ordonnent assez ordinairement dans la difficulté de respirer, dans la fiévre, dans la dissenterie, dans la suppression d'urine, & generalement dans toutes les espéces de maladies qui dépendent de l'obstruction des visceres ; ce qui me fait juger qu'il doit avoir une legere amertume & une considerable acidité, neanmoins les Indiens le mettent en si petite dose dans leur Chocolat, qu'il semble que ce ne soit qu'à dessein de luy donner la couleur rouge.

Les amandes du cocos ou palmier des Indes y entrent aussi en petite quantité. Elles sont beaucoup plus grosses &

plus ſavoureuſes que nos Amandes. On s'en ſert à Mexique dans la confection des Maſſepains, des Macarons, & des gateaux d'Amandes. On les fait griller avec le Cacao pour exalter leurs parties graſſes, & les déterminer à faire corps avec les autres ingrediens. Elles ſont fort abondantes en ce principe. On fait de leurs écoſſes les taſſes ou goubelets de Cocos, qui ſervent aſſez coutumierement dans toute l'Amerique à boire le Chocolat.

Les Noiſettes Americaines ſont auſſi du nombre de ces ingrediens, & on les fait griller, comme il vient d'être dit des Amandes; quoy qu'elles ne ſoient pas ſi graſſes: C'eſt

pourquoy elles font reſſentir un peu d'âpreté ſur la langue comme nos Châtaignes encor vertes, dont elles ont à peu prés la groſſeur, la figure & l'aſtrictrion ; ce qui fait qu'elles fortifient l'eſtomach, & qu'elles reſiſtent aux vapeurs hypocondriaques.

Il eſt certain que le Mays entre dans le Chocolat Indien en aſſez forte doſe, mais comme c'eſt une eſpece de bled, dont la farine ne peut point rendre ſavoureuſe une pâte qui ne ſe fermente point, j'eſtime avec quelques Auteurs qu'il n'eſt ajoûté à cette pâte que par œconomie, ou par maniere de ſophiſtication.

Un Auteur François aſſu-

re que le Mays n'est point differend du bled de Turquie; mais je ne sçaurois être de son sentiment, puisque ce bled est toûjours d'un fort beau jaune, & qu'on sçait au contraire non seulement que le Mays ne tire jamais sur cette couleur, mais qu'il varie même en toutes couleurs, ses épics étant quelquefois noirs, & d'autres fois pourprez, bleus, & même bigarrez de toutes ces differentes couleurs. Au surplus c'est une sorte de bled avec lequel on peut faire d'assez bon pain, & avec lequel on faisoit une tizanne pour toutes espéces de maladies, avant que les Medecins de Mexique eussent inventé l'Atolle, qui est une autre

eſpéce de boiſſon temperante & deſ-obſtruante.

La fleur d'Orejevala entre pareillement dans la pâte Indienne du Chocolat. Elle eſt ainſi nommée à cauſe que ſa forme a quelque rapport à celle de l'oreille. Elle eſt pourprée au dedans & verdâtre au dehors. Son odeur eſt plaiſante. Elle vient ſur un arbriſſeau que les Americains appellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*. Pour être incorporée avec les autres ingrediens, elle doit être ſechée à l'ombre & enſuite pulveriſée.

Voicy maintenant la deſcription d'une eſpece de Chocolat Indien, par où j'acheveray de ſatisfaire à la cu-

riosité des personnes en faveur desquelles j'ay dû composer ce chapitre.

Prenez deux livres de Cacao grillé & mondé de ses pellicules, quatre onces d'Amandes, & pareille quantité de Noisettes Indiennes grillées & mondées comme le Cacao, six onces de Mays, trois onces d'Orejevala, une once d'Achiote, & deux livres de Moscouate ou matiere du Sucre, pour former de tout une masse de Chocolat; suivant la methode qui sera cy-aprés décrite.

Cette description m'a été donnée par Monsieur le Gras, qui a tres-long-temps voyagé & sejourné dans toutes les principales regions du conti-

nent de l'Amerique, où il a eu ſoin de s'inſtruire ſur l'Hiſtoire du Chocolat, dont il m'a fait la grace de me communiquer les principales circonſtances.

CHAPITRE IV.

De la reformation du Formulaire des Indiens touchant la compoſition du Chocolat.

LEs Eſpagnols ayant pris racine dans les Indes, & ayant pourvû au neceſſaire & à l'utile, ils ſe mirent en devoir de rechercher le voluptueux, ce qui leur fit découvrir qu'une certaine plante de la nouvelle Eſpagne, produiſoit une gouſſe fort aromatique qu'ils

deſtinerent à la confection du Chocolat, à laquelle elle ajoûta en effet beaucoup d'agrément, ce qui leur donna lieu d'en ſupprimer les ingrediens dont il a été parlé dans le chapitre precedent, ſi bien qu'ils ne composerent plus leur Chocolat qu'avec cette gouſſe, le ſucre & le Cacao y ajoûtant ſeulement un peu de Poivre d'Inde.

La Plante dont je veux parler, étoit nommée par les Indiens Tlixochitl, & ſes gouſſes Mecaſulhil. C'eſt une herbe qui rampe le long des Arbres, & qui a les feüilles ſemblables à celles du Plantain, mais plus longues & plus épaiſſes; du reſte elle reſſemble aſſez bien à celle qui pro-

duit nos Aricots. Les Espagnols la nommerent Campêche. Je ne sçay par quelle raison, mais ils donnerent à ses gousses le nom de Vanilles, à cause que *Vanilla* en leur langue signifie petite gaine ; & en effet si elles sont considerablement longues, elles sont aussi fort étroites Elles renferment une sorte de grains tres-menus, mêlez avec une espéce de Pulpe noirâtre balsamique & tres-odorante, ce qui fait qu'elles rendent le Chocolat tres-savoureux, & qu'elles luy communiquent des proprietez admirables contre la pluspart des maladies de la poitrine, & contre les benefices & poisons ; c'est pourquoy on dit ordinaire-

ment que la poudre de Vanille est l'ame du Chocolat, & en effet celuy qui est preparé par les trompeurs sans Vanilles, est à mon sens une assez méchante boisson.

Monsieur Ouel qui a beaucoup de terres & d'effets dans les Isles, où l'on fait un grand usage du Chocolat, a sceu par le rapport de quelques Espagnols Mexicains, que les Vanilles vertes ne sentent rien, & qu'elles ne deviennent odorantes que par une preparation secrette.

A l'égard du Poivre de Mexique, c'est le Poivre de Tabasco, que les Espagnols nomment Chilli, & que nous appellons Poivre d'Inde, ou Poivre rouge, parce qu'en

effet ses gousses qui sont rondes vers la queuë & pointuës à l'autre extremité, sont d'un assez beau rouge. La pointe qu'elles donnẽt au Chocolat, accommode mieux le gout des Espagnols que le nôtre; c'est pourquoy il est assez rare qu'on en mette dans nôtre Chocolat : cependant il est quelques François qui aiment cette saveur âcre & picquante, & qui par cette raison preferent le Chocolat qu'on fait venir d'Espagne, & dans lequel le gout de ce Poivre se fait toûjours remarquer.

Voicy maintenant quel étoit le Formulaire de cette pâte, avant que les Espagnols y eussent ajoûté les parfums & les aromatiques dont il sera parlé cy-aprés.

Prenez quatre livres de Cacao preparé comme il a été dit, trois livres de ſucre, dix-huit Vanilles, & quinze grains de poivre d'Inde, pour faire du tout une maſſe de pâte ſuivant la methode.

Lors que le commerce fut aſſez bien étably entre les deux continens, pour que les habitans de la nouvelle Eſpagne, puſſent tirer de celuy-cy toutes eſpeces de commoditez, ils ne manquerent pas d'en tirer la canelle & les Girofles, qu'ils ajoûterent bien tôt aprés à la confection du Chocolat. Il y a peu de gens qui ne ſçachent que la canelle eſt l'écorce d'un Arbre ſauvage, qui vient ſans culture en divers endroits des

Indes Orientales, & particulierement dans les Isles de Java, de Malavar & de Zeïlan, & l'on sçait encor quelle est fort odorante, & fort agreable au goût; c'est pourqnoy elle est comme tous les autres aromatiques cordiale, stomachique & diûretique.

Il en est de même des Gerofles, qui sont les fruits, ou selon quelques-uns les fleurs d'un Arbre qui croît aux Isles des Moluques; mais ils ont cela de plus que la canelle, qu'ils abondent en une huile tres-odorante & tres-spiritueuse, qui se détachent tres-facilement de leurs parties terrestres, & qui donne une vertu cordiale & balsamique à toutes les compositions où

ils entrent. Au ſurplus, ils ſont trop connus dans le domeſtique, pour qu'il ſoit neceſſaire d'en parler icy plus particilierement, mais je ne dois pas obmettre, de raporter le Formulaire qu'on ſuivit dans la nouvelle Eſpagne, aprés que ces drogues y eurent été negociées.

Prenez quatre livres de Cacao preparé, trois lives de Sucre, quatre Vanilles, deux dragmes de Canelle, huit Gerofles, & dix grains de Poivre d'Inde.

Le Muſc & l'Ambre gris ne furent pas long-tems ſans être de la partie. Le Muſc eſt la matiere d'une tumeur; qui ſe forme tres-ſouvent au nombril d'un animal du même nom, qui

eſt aſſez ſemblable à un Chevreüil. Cét animal qu'on voit au Royaume de Pegu dans les Indes, ne ſe repaiſt ordinairement que d'Herbes aromatiques, d'où vient que cette matiere excrementeuſe étant hors de cette tumeur, & expoſée aux rayons du Soleil, devient un parfum tres-ſuave, qui eſt tout enſemble cephalique, cordial & ſtomachique. L'Ambre gris eſt un Bitume qui découle de quelques fontaines dans la mer, où il ſe condenſe, & d'où il eſt jetté à bord, principalement ſur le rivage des Iſles Maldives, où il eſt digeré & exalté par la chaleur du Soleil. C'eſt le plus ſuave & le plus precieux de tous nos par-

fums, & par conſequent celuy qui a dans un plus éminent degré les qualitez que je viens de dire. On verra par le Formulaire qui ſuit, le changement que fit au deüxiéme, l'addition de ces deux parfums.

Prenez quatre livres de Cacao preparé, trois livres de Sucre, douze Vanilles, une dragme de Canelle, ſix Geroſles, huit grains de Poivre d'Inde, ſix grains d'Ambre, & trois grains de Muſc, pour former la maſſe ſuivant la methode.

Cette derniere deſcription eſt celle qui eſt la plus ordinairement ſuivie parmy nous, à cela prés que la pluſpart des gens en ſuppriment le Poivre

d'Inde, & que les plus délicats ſubſiſtuent à la Canelle le *Caſſia lignea*, qui eſt une autre écorce qui ſe tire des mêmes lieux que la Canelle, & qui n'en eſt preſque point differente quant à la forme; mais qui a plus de délicateſſe pour l'odorat & pour le goût, ayant même cette proprieté, qu'étant tenuë bien long-temps dans la bouche, elle s'y reduit entierement en une eſpece de muſilage.

Il ſe trouve encor beaucoup d'autres formulaires entre les mains de divers particuliers, mais qui ne different de celuy-cy, ny entr'eux mêmes, que dans la diverſité des doſes de la Vanille, de l'Ambre & du Muſc, à cela prés neantmoins

moins que quelques-uns ajoûtent aux ingrediens dont je viens de parler, quelques grains de Cardamome, ou une tres-petite quantité de Gingenbre, deux autres especes de drogues Aromatiques, ayant les vertus tant de fois repetées, dont chacun peut faire tel usage que bon luy semblera par rapport à son goût, qui seul doit être consulté, lors qu'il s'agit du choix & des doses des parfums & des Aromatiques, qu'on veut faire entrer dans la compositions du Chocolat, ayant tous à peu prés les mêmes proprietez.

Je ne sçaurois être neanmoins du sentiment d'un Comte Espagnol, qui veut que pour faire du bon Chocolat,

on doive entierement ſupprimer la Vanille, & augmenter les doſes de l'Ambre & du Muſc; car quand il ſeroit vray comme il nous l'aſſure, que la Vanille ſeroit mépriſée dans la nouvelle Eſpagne, pour être nommée le parfum des pauvres, ce mépris ne viendroit à mon ſens, que de ce qu'elle y ſeroit trop commune, & cela ne m'empêcheroit pas de la nommer icy le parfum des Riches, parce qu'elle y eſt fort chere, & qu'elle a d'ailleurs des qualitez qu'on ne ſçauroit trop eſtimer.

CHAPITRE V.

De la composition du Chocolat.

COmme on fait ordinairement une considerable quantité de Chocolat à la fois, & qu'il est bon que cette confection qui est assez longue, s'acheve neanmoins en un même jour, il est à propos aussi que deux personnes y travaillent concurremment; car tandis que l'une s'occupe à preparer le Cacao, l'autre pulverise les parfums & les aromatiques.

Pour faire le Chocolat ordinaire, la preparation du Cacao ne consiste qu'à le griller en la maniere que je

diray

diray bien-tôt : mais pour faire un Chocolat dont l'uſage ne puiſſe avoir aucune mauvaiſe ſuitte, il y a un peu plus de myſtere, puiſqu'il s'agit d'extraire du Cacao, la quantité ſurabondante de ſon huile froide & muſilagineuſe, ſans neanmoins luy ôter ce qu'il en doit avoir pour être ſavoureux, & pour faire corps avec le ſucre. Je découvriray incontinent la façon d'y proceder, mais pour ne point ſortir de l'ordre que je me ſuis propoſé, je dois dire auparavant en quoy conſiſte la premiere prepatation du Cacao.

Pour y proceder, il faut allumer un bon feu de charbons dans un fourneau, & placer enſuite ſur le fourneau une

baſſine de fer ou de cuivre eſtamé, d'une capacité ſuffiſante pour contenter au large trois ou au plus quatre livres de Cacao, qu'on fera griller dans cette baſſine juſqu'à ce que ſa pelure le quitte aiſement, obſervant de le remuer continuellement avec une eſcumoire à confitures ou autre pareil inſtrument, afin que toutes les Amandes ſoient également grillées; puis ayant étendu une petite nappe ſur le plancher, vous jetterés deſſus vôtre Cacao ainſi grillé; & l'ayant recouvert avec une partie de la même nappe, vous le remuerés avec les mains juſqu'à ce que toutes les pelures ſoient briſées, aprés quoy en le ſecoüant dans une

baſſine, comme on fait le grain dans un Van, pour en ſeparer toutes les pelures qui voltigent & qui tombent par ce moyen, vous le grillerés de nouveau, juſqu'à ce que ſon huile ſoit ſuffiſamment exaltée, ce qu'on connoîtra lors qu'il ſera autant grillé qu'il le peut être ſans tenir le moins du monde du brûlé, alors en achevant de détruire ſon integrité avec un inſtrument de fer, & en liquifiant la graiſſe avec une mediocre chaleur, on le reduira en forme de pâte; à l'effet de quoy pluſieurs échauffent le fond d'un mortier de bronze & l'un des bouts de ſon pilon, & pilent le Cacao dans ce mortier;

duquel ils entretiennent la chaleur par le moyen d'un fourneau qui luy ſert de pied; mais la plus ordinaire & la meilleure façon d'y proceder, eſt de l'écraſer comme font les Indiens avec un rouleau de fer, ſur une pierre dure & applatie qu'ils nomment metate ou matatl & que nous appellons pierre à Chocolat, échauffant pareillement cette pierre avec un braſier qu'on met deſſous un peu auparavãt, & qu'on y entretient autant qu'il eſt neceſſaire. La figure qui ſuit repreſente la poſture dans laquelle on doit être pour cette operation, auſſi bien que le braſier, le rouleau & la pierre.



Posture d'vn homme faissant la paste
de Chocolat.

J'ay dit que cette pierre devoit être dure , & j'ay eu grande raiſon de le faire, car il ſe detache de la pierre de taille commune des parcelles qui s'incorporent avec la pâte , & qui étant avalées avec le reſte, font un embarras dans les reins , qui peut être la cauſe des obſtructions des ureteres , & par conſequent des coliques Nephretiques & de la generation des pierres ; cependant les Marchands qui n'ont en vûë que leurs propres intereſts, ne ſe ſervent jamais de pierres dures , non ſeulement parce qu'elles ſont beaucoup plus cheres que les autres ; mais encore parce qu'étant échauffées elles ſe caſſent beau-

coup plus facilement. Je diray comment on ſe peut garantir des differentes ſurpriſes de ces Marchands en parlant du choix du Chocolat.

Pour paſſer maintenant à la maniere de dégraiſſer le Cacao, il faut aprés qu'il a été ainſi liquefié, le mettre dans un ſac de toile neuve & pleine, dont l'embouchure ſera en ſuitte exactement couſuë, puis ayant mis une feüille de fer blanc un peu plus que mediocrement chauffée, ſur le fond du preſſoir qui eſt repreſenté à la pagé 253. & par deſſus cette feüille un quarré de papier gris, on placera ſur ce quarré le ſac contenant le Cacao, qui aura été coupé à peu prés de la même

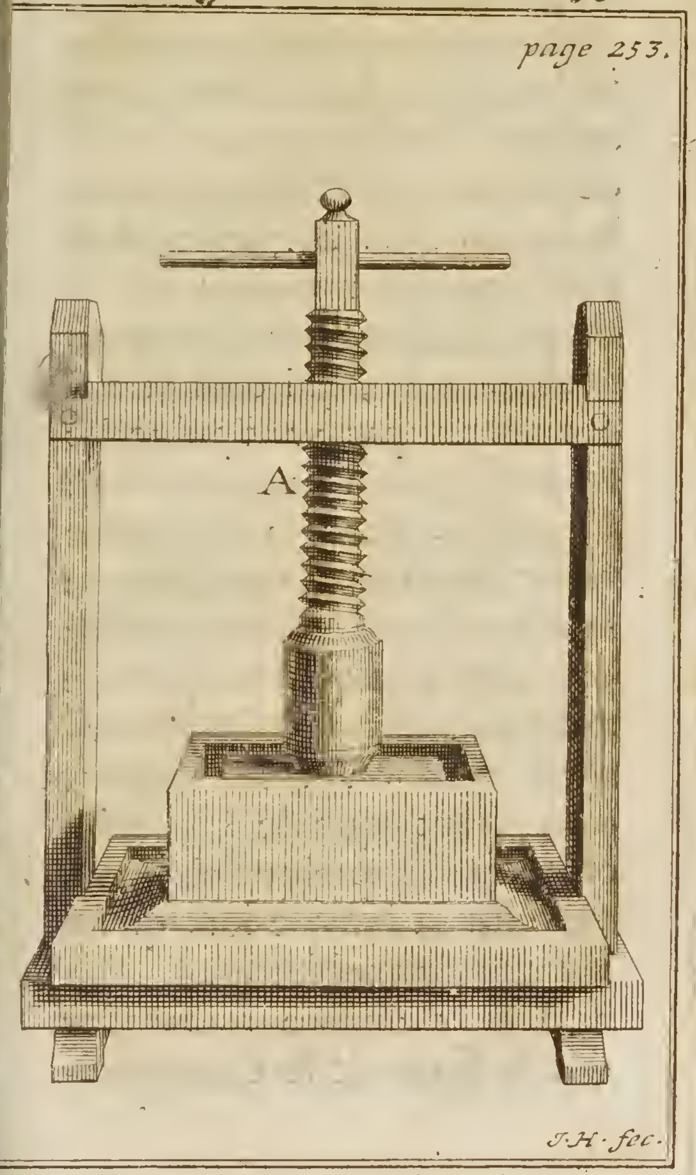
grandeur; puis l'ayant encore recouvert d'un quarré de papier, & enſuitte d'une feüille chaude de fer blanc, on impoſera ſur cette feüille la table ſuperieure du preſſoir, que l'on contraindra à exprimer le Cacao, par quelques tours de viz, pendant quoy on aura prés du feu deux autres feüilles de fer blanc, qui seront miſes en la place de ces premieres avec deux nouveaux quarrés de papier, dés qu'on jugera que les deux autres ſeront autant chargés qu'il eſt poſſible de la graiſſe du Cacao, ce qu'on repetra juſqu'à dix ou douze fois, ſelon que le Cacao aura paru plus ou moins gras.

On pourra s'aſſurer alors

qu'il ſera autant dégraiſſé qu'il le doit être pour n'avoir aucunes mauvaiſes qualitez, & qu'il aura neanmoins encore la juſte conſiſtance qu'il doit avoir, pour s'unir intimement avec le ſucre, & avec les autres ingrediens de la pâte, qui ſera beaucoup plus ſavoureuſe que celle du Chocolat ordinaire.

On pourroit encore dégraiſſer le Cacao de deux autres manieres, ſavoir en diſtillant *per decenſum* ſa graiſſe ſurabondante, comme on fait quelquefois celle des geroſles, & encore en le mettant dans une baſſine aprés qu'il eſt broyé, avec de l'eſprit de vin auquel on mettroit le feu, & qu'on agiteroit en remuant

le Cacao avec un inſtrument de fer, juſques à ce qu'il ſoit entierement conſommé : mais j'ay connu par experience que la methode precedente eſt de beaucoup preferable. Je travaille neanmoins à encherir ſur cette methode, & je fais pour cela des épreuves qui auront apparemment un prompt ſuccez, au moyen de la nouvelle machine dont j'ay promis de donner la deſcription à la fin de cet ouvrage; mais ſur laquelle je n'ay encore pû faire toutes les experiences que je me ſuis propoſées, à cauſe des autres machines que j'ay miſes cét Eſté en état d'être publiées.



Presoir seruant a degraisser le Cacao,

Pour donner maintenant des inſtructions ſuffiſantes ſur les autres circonſtances de la pâte de Chocolat. Je dois dire que le Cacao ainſi dégraiſſé, doit être mis de nouveau ſur la pierre, & en ſuite incorporé avec le ſucre, qui doit être à cét effet auparavant pulveriſé & paſſé par un tamis tres-fin; bien que dans la methode commune on ſe contente de le concaſſer groſſierement, ce qui empêche qu'il ne s'uniſſe avec le Cacao auſſi intimement qu'il eſt à ſouhaitter, d'où vient que le Chocolat ordinaire, a quelque choſe de rude ſur la langue lors qu'on le mange en tablettes.

Il faut encore remarquer que le ſucre & le Cacao doi-

vent être parfaitement incorporés enſembles, avant que d'y ajoûter les parfums & les Aromatiques, qui ne pourroient être long-temps agitez ſur la pierre chaude, ſans perdre beaucoup de leurs parties odorantes & ſavoureuſes; ce qui ſe fait plus ou moins facilement, ſelon que ces parties ſont plus ou moins delicates & ſubtiles; c'eſt pourquoy l'ambre & le muſc doivent êrre pulveriſés à part, afin de n'être ajoûtez à la maſſe, qu'aprés y avoir fait entrer la Vanille, la Canelle, & tous les autres aromatiques, qu'il eſt bon de pulveriſer enſembles; par cette raiſon que ceux qui ſont fort ſecs, & facilitent la diviſion de ceux qui

ont de l'humilité comme la Vanille, ou de l'huile, comme les Gerofles, ce qui ne ſuffiroit pas neanmoins pour les diſpoſer à paſſer par le tamis de ſoye (comme on le doit faire) ſi on n'adjoûtoit au tout quelques morceaux de ſucre à diverſes repriſes, ce qu'on doit encore obſerver en pulveriſant le Muſc & l'Ambre, quioyque ces parfums ne doivent pas être tamiſés pour n'en pas perdre beaucoup de parties.

Il eſt a remarquer que le Chocolat, où l'on fait entrer l'Ambre & le Muſc, eſt ordinairement inſupportable aux perſonnes qui ſont ſujettes aux vapeurs, mais qu'auſſi ſans ces parfums, on peut faire une

ſorte de Chocolat fort agreable, ſeulement en augmentant le nombre des Vanilles, ſur leſquelles on doit avoir d'autant moins de menagement, qu'elles contribuent beaucoup aux proprietez du Chocolat dégraiſſé, c'eſt ainſi que nos Artiſtes ont nommé celuy dont je viens d'enſeigner la preparation, & auquel on peut donner indifferemment la forme de tablettes, celle de rouleaux, ou celle de Maſſes.

Pour faire les tablettes, on met à certaines diſtances ſur des feüilles de papier blanc, des morceaux de la pâte encore chaude, plus ou moins gros, ſelon qu'on veut que les tablettes ſoient plus ou moins grandes, & pour les former ou

agite ſeulement ces feüilles, en les contournant & en les ſecoüant avec les deux mains, en ſorte que la pâte s'eſtende ſuffiſamment. Pour donner la forme à un rouleau, il ne faut que prendre une demie livre de cette pâte, & l'ayant miſe au milieu d'une demie feüille de papier, en prendre les deux marges, & en l'agitant autant qu'il eſt beſoin, contraindre cette maſſe à s'étendre en longueur; Enfin pour faire des maſſes quarrées de differents poids, il ne faut qu'emplir de cette même pâte, des moules de fer blanc tenant juſtement une livre, une demie livre, ou tels autres poids que l'on veut.

CHAPITRE VI.

De la ſophiſtication, du choix, de la conſervation, & du prix du Chocolat.

S'Il y a quelque choſe dans le Chocolat ordinaire, qui puiſſe corriger en quelque ſorte les mauvaiſes qualitez du Cacao non dégraiſſé, c'eſt principalement le Sucre & la Vanille ; cependant j'ay découvert que les trompeurs preparent leur Chocolat avec la Moſcovate, c'eſt-à-dire avec la ſimple matiere du Sucre qui contient encore tout ſon muſilage, pour n'avoir pas paſſé par le blanchiment, où cette qualité vicieuſe reçoit

quelque correction, & cela parce que cette matiere leur coute la moitié moins que le Sucre. Ils font pis encore; car ils en suppriment non seulement l'Ambre & le musc, mais même les Vanilles, par cette raison qu'elles coustent au moins six sols la piéce, & même dans les temps où elles sont un peu plus rares, jusques à dix ou douze sols, & que neanmoins pour faire sans musc ny Ambre un Chocolat d'une passable sorte, il en faut au moins deux ou trois pour chaque livre.

On peut bien juger que pour subsistuer les Vanilles, ils augmentent considerablement la dose de la Canelle, dont la quantité excedente

doit neceſſairement produire de méchans effets ; mais tout cela ne ſeroit rien , s'ils ne portoient leur ſophiſtication & leurs tromperies juſqu'à cét excez , de preferer le plus petit Cacao , & d'en augmenter la quantité par de vieilles amandes , ou même d'ajoûter à leur confection , une conſiderable quantité de la pâte des Faiſeurs de pains d'Eſpices , ce qui fait un ſalmigondys d'autant plus malfaiſant , que la poitrine & le ventre ſont tout enſemble irritez & troublez par l'action de la Canelle , des épiceries & du miel de cette pâte , ce qui eſt toûjours ſuivy de diverſes indiſpoſitions , qui ne tirent que trop ſouvent à de dangereuſes conſequences.

C'eſt pourquoy lors qu'il s'agit de choiſir du Chocolat, il faut bien s'appliquer à diſtinguer par l'odorat & par le goût, l'odeur & la ſaveur des veritables & des faux ingrediens, connoiſſance que je ne ſçaurois communiquer, & qu'on ne peut acquerir que par une eſpéce d'habitude.

Mais il eſt bien plus facile de connoître le Chocolat qui eſt trop vieux fait, ou qui a été mal-conſervé, puis qu'il a ordinairement une eſpéce de moiſiſſure à ſa ſuperficie, & qu'en le flairant on découvre une odeur qui tient de l'aigre & du rance.

Aprés tout, on ne peut bien être aſſuré de la bonté du

Chocolat qu'en le faiſant preparer chez ſoy, ou en n'établiſſant ſa confiance, que ſur la fidelité de perſonnes ſinceres & bien connuës. Je puis aſſurer neanmoins que ſans avoir aucun commerce avec ños Artiſtes, on peut en tirer d'eux ſans craindre d'être ttompé, puis qu'ils le preparent toûjours dans les conferences publiques, que nous tenons tous les Vendredis depuis quinze années pour l'édification de la Medecine; mais de quelques perſonnes fidelles qu'on le puiſſe prendre, on ne doit pas chercher le bon marché lors qu'on le veut avoir excellent, puiſque ſes differens degrez de bonté, dépendent principalement

des diverſes doſes de l'Ambre du Muſc & de la Vanille, qui ſont des drogues aſſez cheres pour n'en pouvoir augmenter la quantité dans le Chocolat, ſans en rehauſſer le prix, c'eſt pourquoy je n'eſtime pas que le meilleur puiſſe être donné à moins de ſix francs la livre, celuy du ſecond ordre à cent ſols, celuy du troiſiéme ordre à quatre francs, & enfin celuy qui eſt ſimplement paſſable à un écu.

Au reſte ſoit qu'on le faſſe preparer chez ſoy, ſoit qu'on le tire d'ailleurs, on ne doit s'en approviſioner au plus que pour une conſommation de deux ans, puiſque même avant l'eſcheance de ce ter-

me, il commence à degenerer, ce qui ſe fait plûtôt ou plus tard, ſelon qu'il eſt bien ou mal conſervé, c'eſt pourquoy pour prevenir cét inconvenient autant qu'il eſt poſſible, il faut l'envelopper dans du papier gris, le mettre ainſi enveloppé dans une boëte, & placer cette boëte dans une armoire qui ſoit en lieu ſec.

CHAPITRE VII.

De la Boiſſon ou Breuvage de Chocolat.

LA plus ordinaire & la plus agreable façon de prendre le Chocolat eſt en boiſſon. Pour preparer cette boiſ-

ſon on ſe ſert coutumierement de vaiſſeaux ſemblables aux Caffetieres, avec cette ſeule difference que celles qui doivent ſervir au Chocolat, & qu'on nomme pour cette raiſon Chocolatieres ont un trou dans le milieu de leurs couvercles, pour paſſer le manche du moulinet dont-il ſera bien-tôt parlé, ce qui eſt neanmoins d'autant plus inutile, qu'il n'eſt ny neceſſaire ny commode, de tenir la Chocolatiere couverte pendant qu'on ſe ſert de ce moulinet; au reſte ſoit que la Chocolatiere ſoit troüée ſoit qu'elle ne le ſoit pas, il ſuffit pour faire le breuvage dont il s'agit, d'y mettre une quantité d'eau proportionnelle au nombre

bre des priſes qu'on veut preparer, & l'ayant miſe devant le feu, d'y ajoûter pour chaque priſe au moment qu'elle commence à boüillir, les deux tiers d'une once de Chocolat rapé ou decoupé, & pareille quantité de ſucre, pour laiſſer boüillir le tout environ durant un demi quart d'heure.

Il eſt à remarquer qu'il ne faut point mettre de ſucre avec le Chocolat, lors qu'on veut mettre en uſage le ſirop de Vanilles, parce qu'il donne ſeul à ce breuvage, toute la douceur, & tout l'agreément qu'on peut ſouhaitter, en le mettant dans chaque chique à la quantité d'une cuëillerée, aprés y avoir ver-

ſé la liqueur de Chocolat, ſur laquelle on peut ſe diſpenſer de faire agir le moulinet lors qu'on la veut preparer de cette ſorte, ce ſirop la rendant aſſez agreable, ſans qu'il ſoit neceſſaire de la faire mouſſer.

Mais au contraire êtant preparée avec le ſucre elle ſeroit mal plaiſante, ſi avant de la verſer dans les chiques, elle n'avoit été aſſés longtemps agitée avec le moulinet, qui eſt une petite ſorte de maſſe de boüis dont la tête eſt diverſement cizelée, & dont le manche ou batonnet eſt aſſez long par rapport à la groſſeur de la tête, qui doit remplir preſque toute l'embouchure de la Chocola-

tiere, afin d'être autant maſſive qu'il le faut, pour donner beaucoup de mouvement à la liqueur, en contournant le batonnet dans la palme des mains, puiſque c'eſt par ces mouvemens, que les parties de l'air s'inſinüent dans la liqueur, & qu'elles le rarefient & la mouſſent, comme il arrive lors qu'on prepare la crême fouëttée.

Lors qu'avec le moulinet on veut bien faire mouſſer le breuvage de Chocolat, il faut que par proportion à la quantité de la liqueur, ſa maſſe ſoit de telle hauteur, que ſans toucher au fond de la Chocolatiere, dont elle doit être éloignée d'un demy travers de doigt, elle ne laiſſe pas d'être

entierement noyée dans la liqueur, car si la partie superieure en excede la hauteur, la mousse ne se fait qu'imparfaitement, mais les Marchands de liqueurs qui ont leurs Chocolatieres tantôt pleines tantôt presque vuides, ne peuvent pas garder tant de mesures; c'est pourquoy quelques-uns d'entre eux, y ajoûtent des jaunes d'œufs cruds pour le mieux faire mousser, ce qui le rend indigeste & dégoutant.

Au reste comme la mousse ne se fait qu'au dessus de la liqueur, on à coûtume de la verser dans la chique à diverses reprises, & c'est pour cela qu'il seroit incommode de passer le bâton du moulinet

dans le trou du couvercle, puiſqu'il faudroit l'ôter & le remettre à chaque repriſe, outre que la Chocolatiere étant bouchée, l'air qui doit ſervir à la géneration de la mouſſe, ne s'inſinuë dans la liqueur en quantité ſuffiſante que dans un trop long eſpace de temps.

J'ay dit que la precaution de boucher la Chocolatiere pendant qu'on mouſſe le Chocolat, étoit auſſi inutile qu'incommode, & j'ay eu raiſon de l'advancer ; il n'en eſt pas du Chocolat comme du Thé & du Caffé, dont les parties volatiles ſe diſſipent tres-facilement, puiſque celles du Chocolat ſont plus embaraſſées dans ſes parties graſſes,

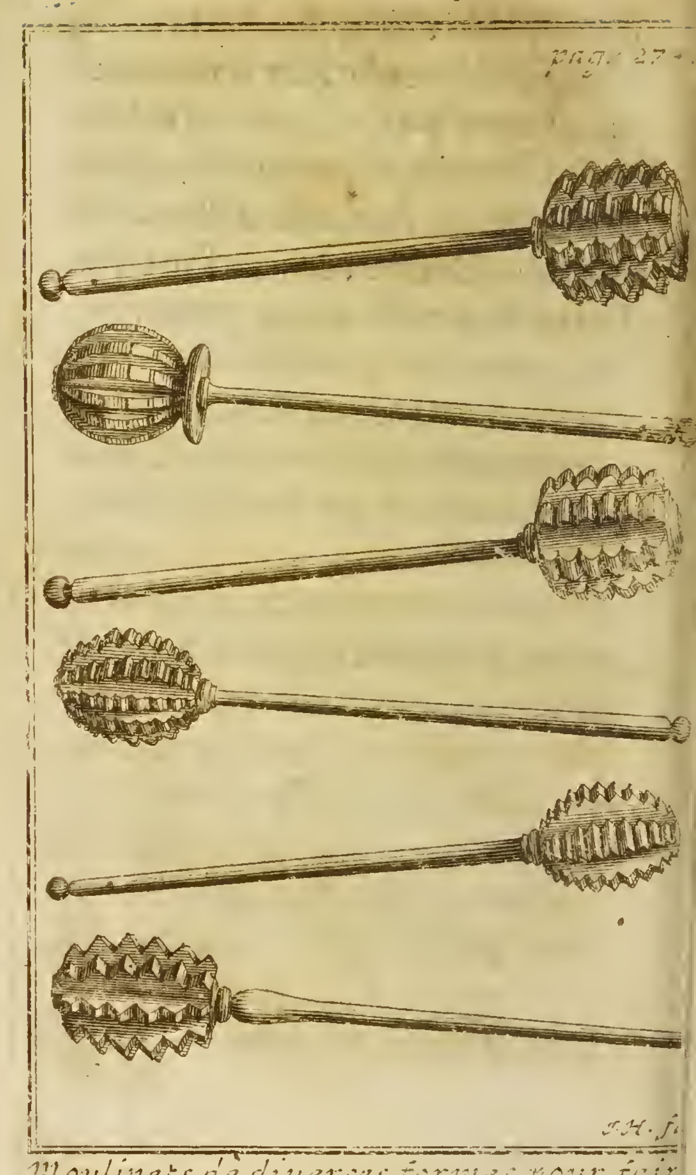
& qu'il eſt aſſez probable d'ailleurs, que la plûpart des parties odorantes qui s'exhalent des parfums, retournent circulairement vers leur maſſe cõme celles de l'Aymant ; puis qu'il n'y a point des parfums qui ne ſubſiſte un temps tres-conſiderable, malgré la prodigieuſe & continuelle diſſipation de ſes parties plus efficaces.

Il y a encore cette obſervation à faire, qu'on ſe ſert de la maſſe du moulinet pour entrainer la mouſſe de la liqueur, à meſure qu'on la verſe dans la chique, ce qui doit engager encore à ne point embaraſſer ſon manche dans le trou du couvercle.

Par toutes ces conſidera-

tions, je tiens que le couve r
cle des Chocolatieres ne doit point être percé, & qu'elles ne doivent être par consequent aucunement differentes des Caffetieres, dont le Filtre sert utilement pour retenir le marc plus grossier du Chocolat. Il seroit inutile d'en donner encore une fois la figure; mais je ne me dispenseray pas de donner icy celle des moulinets, avec les differentes cizelures qu'on y peut faire.





Moulinets de diuerses formes pour fair mousser le Chocolat.

Au ſurplus le Chocolat des Indiens ſe mouſſe beaucoup plus facilement que le nôtre, non ſeulement à cauſe de la farine de Mays qui entre dans la compoſition de la pâte; mais encore parce que dans la preparation de ce breuvage, ils preferent à l'eau commune, une ſorte de boiſſon uſuelle qu'ils nomment Atolle, & qui eſt encore faite avec la même farine détrempée & cuitte dans de l'eau; mais il leur eſt aſſez ordinaire d'ôter une partie de cette mouſſe, ce qui degraiſſe en quelque ſorte leur Chocolat, en quoy il ne ſeroit peut-être pas inutile de les imiter, puique le breuvage de Chocolat ne ſçauroit être trop maihre ny trop liquide;

& c'eſt par cette raiſon que j'ay ordonné pour chaque priſe une doſe de pâte beaucoup moindre que celle qui a été preſcrite par tous les Auteurs qui m'ont precedé , & que celle même qui eſt de l'uſage le plus ordinaire.

Mais il ſeroit dangereux à l'exemple de quelques Indiens , de preparer à froid le breuvage du Chocolat, & encore plus de le faire à la glace à l'imitation des Italiens, puiſque de la ſorte, il eſt capable de rüiner en peu de temps l'eſtomach le plus chaud , & d'amortir le plus fort levain digeſtif.

Au contraire on peut s'aſſurer que le Chocolat clair , dégraiſſé , preparé avec le Sirop

de Vanilles , & bû par gorgées autant chaud qu'il eſt poſſible , ne peut jamais être nuiſible ; puis qu'avec un eſtomach tres-foible on en peut faire un fort grand uſage, ſans craindre d'en reſſentir aucune incommodité, ce qui eſt journellement experimenté , par les perſonnes mêmes qui ſont atteintes, de toutes ces eſpeces de maladies qui dépendent de l'indigeſtion.

Il y a encore cette notable difference, entre le Chocolat degraiſſé & le Chocolat commun , que le premier n'a aucunes parties qui puiſſent boucher les pores ny obſtruer les vaiſſeaux , au lieu que la graiſſe muſilagineuſe du

dernier, doit necessairement faire des obstructions & empêcher la transpiration, d'où vient qu'il cause une replection incommode, dans presque tous ceux qui sont naturellement gras ou qui sont disposés à le devenir.

C'est peut-être par cette raison, que certains Casuistes soûtiennent qu'il rompt le jeûne, mais si le Cardinal Brancacio qui étoit d'une opinion contraire, assure dans une dissertation qu'il a faite exprés, qu'une tasse de Chocolat ne tire à cét égard à aucune consequence, pourveu qu'elle soit prise par une espece de necessité, & non pas à dessein de se soustraire à l'obeïssance qu'on doit à l'E-

gliſe, il auroit trouvé de bien plus fortes preuves de cette verité en faveur du Chocolat degraiſſé, car outre qu'il ne tient pas plus de l'aliment que du remede, la boiſſon qu'on en fait n'ayant que tres-peu de parties graſſes & materielles, ne doit être conſiderée au plus que comme le vin, la bierre, & les autres boiſſons uſuelles, dont l'Egliſe permet un uſage reſervé dans les heures d'abſtinence.

Aprés tout, ſi l'on pretend qu'on ne doit employer la pâte du Chocolat commun que deux mois aprés qu'elle eſt faite, pour n'être pas trop graſſe & trop relâchante, on doit conclure de ce qui a été

cy-devant obſervé, qu'il eſt inutil d'apporter la même precaution à l'égard du Chocolat dégraiſſé, puiſque ſi nouveau qu'il puiſſe être, il eſt deſtitué de ſa graiſſe ſurabondante, & par conſequent depoüillé de ſes qualitez nuiſibles; c'eſt pourquoy on peut le manger en tablettes ſans en craindre aucun inconvenient, & j'ay même obſervé qu'il ſe conſerve facilement dans ſa bonté beaucoup plus long-temps que le Chocolat commun, ce qui le rend preferable pour ceux qui s'engagent à de longs voyages, ou qui le negotient en des Pays éloignez.

On voit des gens qui boivent de l'eau peu avant que

de boire du Chocolat commun, fondé ſur cette fauſſe opinion, que le Chocolat eſt de la nature des alimens chauds, dont-il eſt bon de prevenir les méchans effets par leurs oppoſez, en quoy ils s'abuſent d'autant plus, qu'au contraire il ne peut cauſer que les effets ordinaires des choſes les plus froides & les plus indigeſtes : mais au reſte cette mauvaiſe precaution eſt encore plus inutile dans l'uſage du Chocolat dégraiſſé, qui eſt un aliment medicamenteux des plus temperez & des plus temperans.

CHAPITRE VIII.

Des proprietez du Chocolat.

APrés avoir expliqué aſſez clairement, la nature & la bonne preparation du Chocolat , je dois preſumer que les perſonnes intelligentes, comprendront facilement d'où dépendent ſes diverſes proprietez , aprés que je les auray ſimplement déduites; c'eſt pourquoy ſans m'engager dans ce chapitre à faire d'inutiles raiſonnemens, j'expoſeray ſimplement les obſervations que je dois à l'experience , & je ne m'expliqueray au plus , que ſur l'uſage qu'on doit faire de cette

boiſſon dans chaque maladie.

Or étant pris avec le Sirop de Vanilles à differentes heures du jour, & ſur tout le ſoir en ſe mettant au lict à la quantité de deux priſes, il eſt d'un effet également prompt & aſſuré, pour ſuſpendre le mouvement immoderé de la matiere du rheume & des fluxions de poitrine, pour émouſſer les parties ſalines & irritantes de la ſerioſité qui excite la toux, pour éteindre les inflâmations de la gorge & de la pleure, pour calmer les differentes cauſes des inſomnies, & pour reparer la fatigue des Predicateurs, & des autres perſonnes qui s'engagent frequemment à ſoûtenir

des actions publiques.

Preparé de la même maniere, il eſt auſſi d'un grand ſecours pour amortir la bile épanchée qui provoque les vomiſſemens, & qui fait les coliques bilieuſes, le *colera morbas*, la diarrhée & la diſſenterie.

C'eſt encore un remede tres-efficace dans la fiévre éthique, je veux dire dans cette ſechereſſe de poitrine qui conduit à la pulmonie, dans laquelle maladie on peut encore s'en ſervir tres-utilement, pour en arrêter le progrez & pour en addoucir les incommoditez, ſur tout ſi en place d'eau on le prepare avec le laict, qu'il faut écremer au commencement de ſon ébullition.

Si on le prepare avec le ſirop de coins, & qu'on y adjoûte quelques goutes de teinture d'or ou d'eſſence d'ambre, il remedia tres-efficacement aux indigeſtions & aux palpitations de cœur, ſi bien que dans le beſoin il pourroit ſervir tout enſemble d'une nourriture ſuffiſante, & d'un remede aux plus familieres indiſpoſitions.

Reſte à dire qu'en faiſant cette boiſſon un peu plus claire qu'à l'ordinaire, & y mettant le ſirop de Caffé en place de celuy de vanilles, il aura preſque toutes les proprietez que j'ay attribuées au Caffé, ce qui ne peut être que fort agreable & fort util, aux perſonnes qui haiſſent le goût

du Caffé, & qui se trouvent neanmoins atteintes des indispositions ausquelles il convient.

CHAPITRE IX.

Du Sirop de Vanilles.

J'Avois seulement communiqué à nos Artistes, le secret du Sirop de Vanilles, que je ne voulois publier, qu'avec les autres découvertes que je reserve pour le Journal de Medecine, mais il a trop de rapport avec ce traité, pour que je l'en puisse raisonnablement detacher; en voicy la composition.

Mettez dans une pinte d'eau boüillante une poignée de fleurs de Borrache, autant

de celle de Buglosse, & une dragme des sels fixes & essentiels de Cacao, mettez en même temps à part dans une autre pinte d'eau boüillante, deux poignées de fleurs de Pavot rouge, & une dragme de teinture d'or; laissez infuser ces choses à froid durant six heures, puis ayant passé ces deux teintures par la chausse claire, mettez les dans une bassine avec six livres de Sucre fin en poudre; faites boüillir ce mélange à petit feu, & quand il sera à mycuit adjoûtés-y quinze belles Vanilles pulverisées; observant de les étendre dans toute la liqueur, en l'agitant avec une spatule de bois ou d'argent; puis ayant encore

donné un quart de cuitte à vôtre Sirop, clarifiez-le en le paſſant par la même chauſſe, puis l'ayant remis dans la baſſine adjoûtés-y trois onces de Sirop d'œuillets, & le cuiſez juſqu'en conſiſtance.

On donne ce Sirop avec beaucoup de ſuccez pour adoucir & pour digerer la matiere du rheume & des fluxions de poitrine, pour arrêter la toux, pour remedier aux défaillances, pour calmer les eſprits irritez, & pour rectifier les mouvemens depravez du ſang.

Dans ces differentes occaſions, on peut le prendre ſeul à la quantité de deux ou trois cüeillerées, mais dans les fiévres continuës & malignes, il

ſeroit mieux de mettre cette doſe, dans quatre onces d'eau de fleurs d'Orange ou de Meliſſe, de même que dans le rheume, & dans les fluxions de poitrine, on doit comme il a été dit, le mettre en place de Sucre dans le Chocolat dégraiſſé.

Cette derniere façon de le prendre ſera auſſi tres-efficace dans les indigeſtions, dans les vomiſſemens, dans les coliques, dans la diarrhée & dans la diſſenterie, mais comme il eſt des perſonnes qui ont une averſion inſurmontable pour le Chocolat, il eſt bon de dire qu'on peut auſſi le prendre dans le Thé ou dans le Caffé ſimple, ou dans le laict Caffeté, c'eſt à dire dans

la teinture de Caffé tirée avec le laict.

Au surplus soit qu'on mette ce Sirop dans le Chocolat, dans le Caffé, ou dans le Thé, on peut s'assurer qu'il en augmente autant l'agréement que les vertus: & par-dessus tout cela, on peut sans scrupule en rendre l'usage aussi familier, que celuy des meilleurs & des plus communs alimens, ne pouvant causer aucune alteration nuisible, en ceux-mêmes qui joüissent d'une parfaite santé, à la difference de toutes les autres choses qui peuvent être considerées comme remedes.

CHAPITRE X.

Du Chocolat Anti verien.

QUoyque j'aye rangé le Chocolat ſous le genre des Cordiaux, & que la nature aye beſoin d'être fortifiée par ces ſortes de remedes, pour reſiſter à la malignité des venins, dont la matiere venerienne eſt une eſpece, il ne faut pas croire neanmoins qu'il ſoit d'une conſequence eſſentielle, pour l'action du ſpecifique dont je vay parler, puiſque ſans rien perdre de ſa vertu, il pourroit être donné en forme d'Opiate, ou en toute autre conſiſtance, & qu'il n'a été incor-

poré dans cette pâte que pour en faciliter l'uſage: c'eſt pourquoy ce n'eſt pas icy le lieu d'en faire la deſcription, mais ayant déja tant fait de bruit ſous le nom de Chocolat antivenerien, je ne puis me diſpenſer de donner au moins une idée de ſa nature, & quelques regles pour ſon uſage, afin que ceux qui aiment le Chocolat, & qui auront le malheur de ſe trouver atteints de la plus univerſelle des maladies galantes, y puiſſent trouver les éclairciſſemẽs neceſſaires pour leur conſolation, & pour ſe tirer de la peine qu'ils auroient à comprendre, ce qu'on entend par ce nom de Chocolat antivenerien.

Or l'experience qui a montré que le mercure ou vif ar-

gent est un tres-puissant remede contre cette maladie, a fait connoître que son usage est également dangereux & difficile à suporter. Les Artistes experimentés attribuënt ses proprietez à sa crudité & ses mauvaises qualitez à sa propre nature. Comme celuy qu'on tire du plomb & de l'étain, leur persuade qu'il est la semence au moins de la plûpart des metaux, la diverse consistance de ces metaux, leur fait conclure à bon droit, qu'étant capable d'une parfaite digestion, il doit être la propre matiere de l'Or, qui est tres-maleable, qui est fort pesant, & qui est si analogique avec luy, qu'ils s'unissent naturellement ensemble, toutes les fois qu'ils

ſont approchez par une mediocre diſtance.

Ces conſiderations me firent préjuger autrefois, que l'Or contenoit en luy un mercure ſi parfait & ſi excellent, qu'il pouvoit avoir toutes les vertus du mercure vulgaire ſans en avoir les deffauts. Dans cette penſée je m'attachay à travailler ſur la marcaſſite ou mine d'or, & je le fis avec de ſuccez, que je trouvay la preparation du plus excellent anti-venerien qu'on puiſſe jamais inventer, puiſqu'il guerit radicalement la maladie que j'ay ditte en un mois ou environ, & que ſon uſage eſt ſi facile & ſi innocent qu'il agit pendant le ſommeil, qu'il ne donne aucune émotion in-

commode, & qu'on pourroit en uſer ſans inconvenient beaucoup au delà de la cure.

Pour en tirer le bon effet que je viens de dire : je fais donner le premier jour au malade, une priſe de l'extrait purgatif de nos Artiſtes, & trois heures apres un boüillon, ou un demy verre de vin blanc, ſans obſerver d'ailleurs pour ce jour, n'y même pour tous les temps de la cure, aucun autre regime univerſel, que celuy de ne point trop charger ſon eſtomach ny en dînant ny en ſoupant, & d'éviter l'uſage coûtumier ou exceſſif, du veau, du porc, du poiſſon, de la patiſſerie, des fruits, & des legumes.

Je dis exprés l'uſage exceſ-

ſif,ou coutumier; car en quelques rencontres, une petite quantité de ces choſes ne peut tirer à nulle conſequence, ſur tout en ceux qui digerent bien:on peut même ſans ſcrupule boire du vin aux répas ſuivant l'habitude ordinaire, mais aux autres heures du jour, on doit preſerer les eaux mineralles de ſainte Reine, ou une tizanne preparée avec le polipode, & le bois de genévre; obſervant d'uſer ſeulement de l'une. ou de l'autre de ces boiſſons, le deuxiéme jour de la cure ſans faire aucun autre remede.

Le troiſiéme jour je fais reïterer le même purgatif avec le même ordre: & le quatriéme je fais donner au malade le

ſoir en ſe couchant, & au moins deux bonnes heures apres avoir ſoupé une tablette du Chocolat anti-venerien, & je luy fais boire incontinent apres la quatriéme partie d'un demy ſeptier, ou de vin de Bourgogne, ou de vin d'Eſpagne, ou de vin muſcat, ou d'hypocras ou d'eau clairette ſuivant le gouſt, ou ſelon que ces choſes ſe trouvent plus commodement ou plus difficilement.

Apres cela l'ayant fait coucher dans un lit baſſiné, ou luy ayant humecté toute la peau, avec l'eſprit de vin compoſé de nos Artiſtes, je luy fais mettre une bouteille pleine d'eau chaude à la plante des pieds, & quelquefois encor

deux autres ſous les aiſſelles, & l'ayant fait couvrir une fois plus que de coûtume, je le laiſſe en cét état attendre la tranſpiration des humeurs, qui dans les premiers jours, ne va quelquefois guere plus loin que la moiteur, mais qui n'eſt pas long-temps ſans paſſer à une ſueur copieuſe.

Le cinquiéme jour je repete la même choſe, le ſixiéme je reviens aux purgatifs, les ſeptiéme & huitiéme je repete encore ce que j'ay fait dans le quatriéme & dans le cinquiéme, enfin le neuviéme je donne de nouveau le purgatif, & je continuë ainſi juſques à la fin de la cure, a donner alternativement deux jours du ſpecifique & un jour du pur-

gatif, cette methode n'étant variée que dans quelques occaſions particulieres, dans leſquelles je dois m'accommoder aux diſpoſitions extraordinaires des perſonnes que je traite.

Reſte à faire obſerver, qu'encor que ces remedes puiſſent guerir radicalement la maladie dont il s'agit; elle eſt quelquefois accompagnée d'autres eſpeces de maladies galantes, par exemple des ulceres & des carnoſités de l'uretre, pour la gueriſon deſquelles on doit adjoûter à la cure univerſelle, les remedes particuliers qui leurs conviennent; de même que la carie des os doit être corrigée par le fer ou par le feu, ſuivant les regles

de la Chirurgie, étant impoſſible d'y remedier par quelque autre moyen que ce ſoit, ny même par la ſalivation mercurielle, ſi longue & ſi violente qu'elle puiſſe être.



LE BON USAGE DU THÉ, DU CAFFÉ ET DU CHOCOLAT.

QUATRIÉME PARTIE.

Contenant l'explication des Eigures compriſes dans les parties precedentes, & quelques remarques ſur des ſingularitez de nouvelles inventions relatives au même ſujet.

CHAPITRE I.

Des Figures de la premiere partie.

POUR traicter mon ſujet auſſi parfaitement qu'il étoit à ſouhaitter, j'ay du ſup-

poſer un Lecteur également curieux & ignorant de tout ce qui en peut faire partie, & m'impoſer la neceſſité de le ſatisfaire ſans aucune reſerve, mais n'ayant pû ſuivre ma reſolution, ſans traitter de diverſes choſes, qui paroîtront fort trivialles à un grand nombre de perſonnes, j'ay penſé que je devois m'en expliquer d'une maniere tres-abregée, dans les traitez particuliers que je viens de donner, & en ſeparer même l'explication des Figures, pour ne pas fatiguer ceux qui ne cherchent que de nouvelles obſervations, ce qui a donné lieu à cette quatriéme partie, qui aura ſon utilité pour quelques gens, & qui ne ſera

point à charge aux autres.

Or dans la premiere planche de la premiere partie qui eſt à la page 11. j'ay fait repreſenter la plante du Thé, ſeulement au nombre de deux tiges pour ne point confondre l'objet, étant d'ailleurs facile d'en imaginer tout un champ diſpoſé comme ceux de nos féves. On voit prés de ces tiges un Indien qui cueille ces fueilles de Thé l'une apres l'autre, & qui les amaſſe dans un petit panier qui eſt à ſes pieds, ce qui paroît dans un trop grand éloignement, pour avoir pû mieux repreſenter la denteleure de ſes feüilles.

Au devant du champ où ces tiges ont été placées, j'ay fait voir un Parquet ſur lequel eſt

un carreau, où eſt aſſis un Indien de conſideration, tenant à la main une chique de Porceleine remplie de Thé, en ſorte que le Poulce ſoutient le deſſous de la Chique, en appuiant ſur le cercle qui luy ſert de pied, & les doigts indices & du milieu, les bords de la Chique qui doivent être receus par les levres, & qui ne ſont jamais trop chauds pour cela, ce qui fait qu'ils ne brûlent point les doigts, non plus que le cercle de deſſous, au lieu qu'on ne pourroit prendre la Chique par tout autre endroit ſans ſe brûler, lors que le Thé y a été mis boüillant, outre qu'il ſeroit difficile de la tenir d'une façon mieux

ſeante & plus commode.

Quand à la deuxiéme planche de la même partie étant à la page 34. elle repreſente à la premiere Figure la forme des pots à Thé, qu'on fait faire en Europe de la grandeur que l'on veut, de vermeil doré, d'argent ou d'étain. La deuxiéme fait voir un des pots de la Chine de terre ſizelée ſimple, enfin les 3. 4, & 5. repreſentent trois differens pots de terre la même montez ſur des lampes à conſolles de Leron doré, ou ſeulement plané & bruny, que j'ay inventées pour l'ornement & pour la commodité, ny ayant rien de plus propre ſur des cabinets & ſur des cheminées, & le Thé

pouvant être fait tres-agreablement sur la table même où l'on mange, ou en tout autre endroit que l'on veut, au moyen d'une méche imbibée d'esprit de vin, qu'on met dans la fiole de la lampe.

CHAPITRE II.

Des figures de la seconde Partie.

LA planche qui est à la page 86. represente la tige de la plante du Caffé, encore chargé de son fruit entier, au bas de laquelle j'ay encore fait representer la graine dépoüillée de son écosse, & divisée par fêves distinctes, à la difference de celles qui sont encore dans leurs écos-

ſes ; car elles y ſont au nombre de deux, jointes du côté où eſt une eſpece de fente ; & où elles ont une ſorte de face applattie, au moyen de laquelle êtant jointes, & renfermées dans leurs écoſſes, elles ont la forme qu'on voit en regardant la tige.

Je dois dire icy par occaſion que pendant l'impreſſion de ce livre, le prix du Caffé en graine s'eſt tellement augmenté, qu'il s'eſt vendu en gros juſqu'à trente cinq ſols la livre, en ſorte qu'il ſe vendra pendant le cours de l'Hiver prochain, au moins quarante ſols, & par conſequent un écu en poudre, ſur quoy même les Marchands fideles, ne pourront trouver

qu'un tres-mediocre profit.

La deuxiéme planche qui est à la page 149. fait voir à la premiere figure une Caffetiere montée sur un fourneau qui luy est approprié, & au moyen duquel on prepare le Caffé à la vapeur de l'esprit de vin, le fourneau ayant dans son fond une lampe à trois méches qu'on voit à la deuxiéme figure, & dans laquelle on met l'esprit de vin, pour servir à l'entretien de la flamme des méches.

La troisiéme figure represente un éteignoir qu'on met sur la lampe, pour éteindre les méches lors que le Caffé est preparé.

Ces sortes de Caffetieres à fourneaux peuvent être de

quelque utilité, mais il s'y trouve neanmoins beaucoup de choſes à redire, car en premier lieu elles ne peuvent être portées ſans quelque incommodité, par cette raiſon qu'elles ont trop de volume, & que la Caffetiere ſe ſepare trop facilement d'avec le fourneau. En deuxiéme lieu, parce que les trois mêches font un ſi grand feu, que tres-ſouvent il fond la ſoudeure & l'étamure même du fer blanc. En un troiſiéme lieu, parce que le reſtant de l'eſprit de vin ne peut être laiſſé dans la lampe ſans être répandu, & que neanmoins il n'en peut être retiré pour être mis dans un autre vaiſſeau ſans peine & ſans embarras.

Ces conſiderations m'ont porté à inventer la Caffetiere portraive qui eſt figurée à la page 151. & qui eſt d'autant plus commode, qu'étant fermée comme on la voit à la premiere figure de la planche, elle n'a au plus que quatre pouces de haut & deux de diametre ; quoy que dans cét état elle comprenne le fourneau, la lampe, l'eſprit de vin, le vaſe à faire la boiſſon, la poudre de Caffé, le ſucre, la cuillere, un fuſil, une bougie, deux taſſes & deux ſoucoupes, ce qui n'auroit pû être repreſenté par parcelles, mais j'ay crû que je devois du moins faire repreſenter cette Caffetiere, telle qu'elle eſt diſpoſée lors qu'on prepare le Caffé, &

c'eſt ce qu'on voit à la deuxiéme Figure, en laquelle j'ay fait paroître le manche ouvert c'eſt à dire en état de ſervir, au lieu que dans la premiere il eſt ployé d'une maniere propre, à ne pas empécher que la machine ne ſoit miſe commodement dans la poche.

Il eſt à remarquer que la Lampe eſt tellement diſpoſée qu'elle contient l'eſprit de vin, ſans qu'il s'en puiſſe rependre une ſeule goute dans quelque agitation que ce ſoit.

Nos Artiſtes ont de ces machines de differentes étoffes, entre leſquelles il y en a d'un prix modique, mais qui ne laiſſent pas d'étre tres-propres.

Au ſurplus j'ay dit que

cette Caffetiére n'étoit qu'une legere idée d'une nouvelle machine beaucoup plus complette, & en effet on n'aura pas de peine à en demeurer d'accord, lors qu'on aura leu ce que nos Artistes en ont dit dans la liste de leurs Marchandises, qu'ils m'ont prié de placer à la fin de ce Livre.

Quand à la Planche qui est à la page 155. outre qu'elle exprime suffisamment ce dont il s'agit, elle est precedée en quelque sorte de son explication, à cause de ce qu'on a dû dire en cét endroit, touchant la Caffetiére representée par la premiere figure.

Il en est presque de même de la figure qui est à la page 162. car tout ce que j'en

puis dire icy, eſt que le corps de ce fourneau eſt de terre cuitte, & que le deſſus peut être de la matiere même des Caffetieres, c'eſt-à-dire de cuivre ou d'argent; car quand à la Lampe ſa forme eſt aſſez indifferente pourvû qu'elle ait trois mêches, qui répondent chacune vers le milieu du fond de chaque Caffetiére.

Pour ce qui eſt de la Planche qui eſt à la page 168. je dois dire que la premiere Figure repreſente un cabaret à Caffé, qui ne ſçauroit être bien ſeant ſans être d'argent, & que celuy de la deuxiéme figure, eſt ordinairement de veritable lachinage; mais que néanmoins nos Ebeniſtes en

font de façon de la Chine, qui ne laiſſent pas d'être tres-propres & tres-honneſtes, & qui ſont comme les veritables Chinois, ou carrez, comme celuy dont je parle, ou Octogones, ou ronds, ou de diverſes autres formes.

CHAPITRE III.

Des figures de la troiſiéme Partie.

EN parcourant le traité du Chocolat, qui fait le ſujet de la troiſiéme partie de cét Ouvrage; on trouve à la page 203. une Figure qui repreſente le Cacavifere avec ſon fruit entier; mais qui ne demande pour explication, que ce qui en a été dit dans le

Chapitre

Chapitre deuxiéme de cette même partie; où il eſt particulierement traité du Cacao, c'eſt-à-dire des amandes renfermées dans ce fruit, & qui ſont la matiere principale du Chocolat.

Il en eſt ainſi de la figure qui eſt à la page 205. & qui repreſente les diverſes eſpeces de Cacao, car elle eſt immediatement ſuivie d'une ſuffiſante explication.

Quand à la figure qui eſt à la page 247. & qui repreſente un homme faiſant la pâte du Chocolat, il faut obſerver que les pieds qui ſoûtiennent la pierre, doivent être de fer, & qu'ils doivent faire corps avec le chaſſis de même matiere qui eſt marqué A & qui tient

tout le carré de la pierre dans le milieu de ſon épaiſſeur, ce qui ſert beaucoup à la conſerver, empéchant même qu'elle ne ſoit ſi facilement fenduë par la chaleur, au reſte la chaufrette marquée B, peut être de terre ou de fer, mais quand on fait le Chocolat ſur un plancher de bois, il eſt mieux qu'elle ſoit de terre, quoy qu'étant de fer on pourroit mettre une tuile au deſſous. Il eſt à remarquer qu'elle doit être miſe ſous la pierre, une heure au moins avant que de commencer le travail, afin qu'elle ſoit chaude quand on y mettra le Cacao, mais avec cette obſervation, qu'il ne faut d'abord qu'un braſier peu ardent pour mieux conſerver la

pierre, qu'une chaleur trop forte & trop ſubite ne manqueroit pas de caſſer.

Reſte à dire que les deux extremitez du rouleau ſont beaucoup plus menuës que ſon milieu, qui doit avoir au moins la groſſeur d'une forte torche, & qui doit être limé & poly, & enfin que ces mémes extremitez reçoivent en forme d'Eſſieux deux poignées de bois, qui facilitent beaucoup le mouvement qui doit étre donné au rouleau pour écraſer le Cacao & le Sucre, & pour incorporer tous les ingrediens de la pâte.

Je viens maintenant au preſſoir qui eſt repreſenté à la page 253. & dans la forme duquel on doit remarquer ſon

écroüe marqué A, à l'extremité ſuperieure duquel eſt le travers qui ſert à le tourner; pour ce qui eſt de ſon extremité inferieure, elle eſt jointe au carré ou table de bois qui ſert à preſſer également la feüille de deſſus, celle de deſſous étant appuyée ſur le fond du preſſoir, ainſi qu'on peut l'imaginer.

Il eſt à remarquer que par l'uſage de ce preſſoir, non ſeulement on tire la graiſſe ſurabondante du Cacao, à l'ayde du papier gris qui s'en imbibe, mais on conſume même par la chaleur, les parties muſilagineuſes qui le rendent relachant & affoibliſſant.

Aprés tout n'ayant rien à dire ſur les Moulinets qui ſont

figurez à la page 274. & où leurs differentes formes ſont aſſez clairement exprimées, je finirois cette troiſiéme partie, ſi pour ſatisfaire à la curioſité de quelques perſonnes, je ne me trouvois obligé à déduire dans le Chapitre ſuivant, les Marchandiſes à la diſpenſation deſquelles nos Artiſtes ſont particulierement occupez.

CHAPITRE IV.

Des Marchãdiſes qui ſont actuellement diſpenſées par les Artiſtes du Laboratoire Royal des quatre Nations.

A L'occaſion des exercices que j'ay l'honneur de di-

riger ſous les ordres de Monſieur le premier Medecin du Roy, concernant la recherche & verification des nouvelles découvertes de Medecine, les Artiſtes que j'employe à cét effet s'occupent encore autant utilement pour le public que pour eux mêmes, à la diſpenſation des Remedes, Inſtrumens & Machines, dont on va voir le dénombrement.

La Teinture cordiale ou Or potable, & la poudre Diaphoretique d'or.

La Pierre infernale, la Teinture & le Vitriol de Lune, ou Argent.

Le Sel, les fleurs & le Magiſtere de Zink, d'Etain & de Biſmuth, ou Eſtain de glace.

Le Sel, le Magiſtere, le Baume & l'Eſprit ardent de Saturne ou plomb.

Les Criſtaux de l'Eſprit de Venus, ou Cuivre.

Le Crocus aſtringent, le Crocus apetitif, la Teinture, l'Extrait & le Sel de Mars, Fer ou Acier.

Le Sublimé doux, le Precipité blanc, le Precipité rouge, le Precipité jaune ou Turbit mineral, & l'Huile de Mercure ou argent vif, & generalement toutes les preparations Chimiques des Metaux & Marcaſites.

Le Regule, le Soulfre doré, le Crocus, le Verre, le Diaphoretique, les Fleurs, le Cinabre, l'Algaroth, le Bezoard, & l'Huile ou Beurre d'Antimoine.

Le Magiſtere, le Sel & la Teinture de Corail.

Le Criſtal mineral, le Sel Policreſte, l'Eau forte, l'Eſprit & le Sel Alkali du Nitre ou Salpeſtre.

L'eau Regale, les fleurs, l'Eſprit volatile & l'Eſprit fixe de Sel armoniac.

L'Eau Stiptique, la Pierre Medicamenteuſe, le Gilla le Sel & l'Eſprit de Vitriol.

L'Eau & l'Eſprit d'alun.

Les Fleurs, le Baume, le Sel, le Magiſtere & l'Eſprit de Souphre.

L'Huile & le Sel volatile de ſuccinum, Karabé ou Ambre jaune.

L'Eſſence d'ambre-gris, l'Huile de Briques ou des Philoſophes, l'Eſprit de Sel, & ge-

neralement toutes les preparations Philoſophiques, concernant les Sels Mineraux & les Bitumes.

La Reſine de Jalap, la Reſine de Scammonée, l'Extrait d'aloës & l'extrair de Rhubarbe.

L'Huile & le Sel de Gayac.

L'Eſſence & l'Eau diſtillée de Canelle.

La Teinture, l'Extrait & le Sel de Quinquina.

L'Eſſence de Geroſles, l'Huile de Muſcades, les Fleurs de Storax, l'Huile de Mirrhe, l'Huile & les fleurs de Benjoin.

L'eau de Vie rectifiée, l'Eau de Vie Thericale, l'Eſprit de Vin rectifié, l'Eſprit de Vin Tartariſé, & l'Eſprit de Vin Camphoré.

L'Esprit de Sucre, & Vinaigre distilé, & l'Eau rouge de la Reine d'Hongrie ou Esprit de Vin composé.

L'Excellente Eau de la Reine d'Hongrie de Montpellier, & celle qui est preparée publiquement avec l'Esprit de Vin rectifié & les pures fleurs de Rosmarin.

L'Eau de Cordouë, l'Eau de fleurs d'Oranges, l'Eau de millefleurs, l'Eau d'Anges, & le Lait virginal.

La Cresme, la Teinture, le Magistere, le Sel Volatile & le Sel Emetique de Tartre.

Les Pierres à Cauteres.

Le Laudanum ou extrait d'Opium.

L'Huile & le Sel de Tabac.

L'Huile & l'Esprit de Therebentine.

L'Huile de Camphre.

L'Huile & l'Eſprit de gomme Ammoniac.

Le Sel & l'Eau diſtilée d'Ozeille, d'Abſinthe, de Cochlearia, de Creſſon, de Meliſſe, de Mirthe, de Roſes, de Lavande, de Courges, de Melons, de Citrons, de Fraiſes, de Noix, de Pyſſenly, d'Aigremoine, de Menthe, de Serpolet, de Scordium, d'Alkequange, de Veronique, de Chelidoine, de Laituës, de Fenoüil, de Pavots, de Primevere, d'Argentine, de Nenuphar, de Chicorée, de Reyne des Prez, de Tilleüil, de Cerfeüil, de Pourpier, de Melilot, de Bourache, de Rhuë, de Quintefeüille, de Muguet, de Centaurée, de Scabieuſe, de Scorçonnere, d'Houblon, d'Ar-

moise, de Sabine, de Rosmarin, de Genévre, de Persicaire, de Lis, de Sureau, de Thim, de Sauge, de Consolides, de Parietaire, de Soucy, de Fumeterre, de Buglosse, de Plantain de Chardon beny, de Millepertuis, &c.

L'Essence, de Rosmarin, de Sabine, de Rhuë, de Sauge: de Sariette, d'Anis, de Fenoüil, de Fleurs d'Oranges, de Jasmin, de Tubereuses, de Genévre, &c. Et generalement toutes les preparations Spagiriques qui se font sur les diverses parties des plantes.

La Poudre, l'Axunge, l'Esprit Sudorifique & le Sel vôlatile de Viperes.

L'Esprit & le Sel volatile de Crapaux, de Corne de Cerf & d'urine.

Les Eaux diſtillées de Teſte de Cerf, & de Sperme de Grenoüilles.

L'Eſprit de Miel, l'Huile de Cire, & generalement les Remedes qui ſe tirẽt des animaux entiers ou de leurs parties.

L'eau de pluye, l'eau de neige, l'Eau de roſée de May, & generalement les Eaux qui ſe tirent des Méteores.

Le Sirop d'œillets, le Sirop de Grenades, le Sirop de Corail, le Sirop de Canelle, le Sirop Magiſtral, le Sirop de Kermes, le Sirop de Fleurs d'Oranges.

Le Sirop de Capillaires de Paris, de Montpellier & de Canada.

Les Tablettes de Guymauves, & les Tablettes d'Acier.

La conſerve de Roſes, la conſerve de fleurs d'Oranges, la conſerve de Violettes, la Conſerve d'Ache, & la conſerve de Kinorhodon ou Grattecul.

La Confection d'Hyacinthe & la Confection d'Alkermes, ſimples ou ambrées.

Les Pillules perpetuelles, les Pilules d'aloës, Ante cibum ou de Franfort, les Pilules de Mercure & les Pilules Catholiques.

Le Sucre d'Orge & les Sucs de Regliſſe, de Blois & d'Alençon.

L'Orvietan Original d'Italie, & la Theriaque de Paris, de Veniſe & de Montpelier.

Les Trochiſques, les Huiles, les Baumes, les Emplâtres, les Ceroüennes, les Onguents

les Cerats, & generalement tous les Remedes de la Pharmacie ordinaire.

Le Sirop de Vanilles qui se met dans le Chocolat en place de Sucre pour en augmenter l'agrément, & qui est d'un effet merveilleux dans les rhumes & dans les fluxions de poitrine.

Le Sirop de Caffé qui se met pareillement dans le Caffé, pour en augmenter l'agrément & les vertus.

Le Sirop de Thé simple, dont on fait le même usage à l'égard de la boisson de Thé, & le Sirop de Thé Febrifuge, qui guerit en très-peu de jours & de prises, toutes les especes de Fiévres d'accez.

Les Remedes du Roy com-

muniquez par feu Monſieur le Prieur de Cabriere, & divers autres remedes experimentez pour la guériſon des Herniès ou Deſcentes.

L'Eau, les grains & les parfums Hyſteriques, & divers autres Specifiques contre les Vapeurs, les Suffocations, les Retentions, les pertes blanches, & les autres maladies de la Matrice.

Le Chocolat degraiſſé, le Caffé Volatile, & le Thé en conſerve,

Le Baume blanc de Judée.

Le Verjus & le Fiel de Bœuf preparez.

La Pâte d'Amande, la Crême de Perles, l'Eau de Secondine, l'Eau de Fraiſes, l'Eau & la Pomade Coſmetique, & diver-

ſes autres preparations pour corriger le vice de la peau du viſage & des mains.

Le Baume Apoplectique ou Parfum d'Angleterre.

L'Eſſence Vegetale, & divers autres remedes pour arrêter la douleur & la carie des dents.

L'Opiatte de Corail, la Pomade rouge, & divers autres remedes pour les vices des dents & des lévres.

Le Baume vert de Monſieur de Blegny, l'Eau Phagedenique, le Baume du Perou, l'Eau d'Arquebuſades, le Colire de Lanfrant, & pluſieurs autres Topiques tres-efficaces, pour Cicatriſer les playes & les Ulceres.

L'Eau Ophtalmique, l'Onguent oculaire, la Tutie pre-

parée, & divers autres remedes contre les maladies des yeux.

L'Opiate Antivenerien, les Bougies, l'Injection amortiſſante, l'Onguent Cicatriſatif, & generalemẽt les plus promts les plus faciles & les plus aſſurez ſpecifiques contre les maladies Veneriennes.

L'Huile de Palmes, & l'Emplâtre contre les douleurs des Rhumatiſmes & de la goutte.

La Pomade contre les Hemorrhoïdes.

L'Onguent infaillible contre la teigne.

Les grains purificatifs du ſang.

La poudre Cephalique, l'Opiate vomitive, & divers autres remedes contre le'Migraine, & toutes autres douleurs de tête.

Les Caſſolettes Royales à Lampe & Girandolles, ſervant à parfumer & à des-infecter les Chambres pour le plaiſir & pour la ſanté, tres-commodement & à tres-peu de frais, ſans aucune apparence de fumée, la vapeur qui s'en exhale étant imperceptible.

Le Lait Virginal d'Amarante, qui fortifie le cœur & le cerveau, & qui reſiſte à l'air infecté qui cauſe la peſte, la petite verolle, la diſſenterie & les autres maladies populaires & contagieuſes, en la recevant en vapeur par la reſpiration, au moyen des Caſſolettes Royales.

Les Sels de Thé, de Caffé & de Cacao.

Le Cachou Ambré, & les Paſtilles d'Eſpagne pour la

bouche & pour les parfums.

Toutes les eſpeces de pots à Thé, de Caffetiéres & de chocolatieres, nouvellement inventées par Monſieur de Blegny, pour preparer tres-utilement le Thé, le Caffé & le Chocolat avec le Livre nouvellement Imprimé par Privilege du Roy, qui enſeigne le bon uſage qu'on doit faire de ces boiſſons, & des utenciles qui ſervent à les preparer.

Le Thé de la Chine, la Fleur de Thé du Japon, & les Vanilles de Guatimala.

L'Ambre, le Muſc & la Civette de la meilleure qualité.

Toutes ſortes de Vaſes de Porcelaines, de Criſtal, de racines & de bois veinez, pour prendre les Sirops & les autres

boiſſons cy-devant ſpecifiées.

Diverſes pierres Medicamenteuſes pour preparer en tous lieux & à peu de frais toutes ſortes d'Eaux minerales artificielles.

L'Eau digeſtive qui fortifie le cœur & l'eſtomach, & qui rectifie les vices de la digeſtiõ.

Les Eaux diſtillées de Thé & de Caffé.

La Machine admirable nouvellement inventée par Monſieur de Blegny, qui n'eſt qu'auſſi grande & preſque auſſi peſante qu'une mediocre marmite, & dãs laquelle neanmoins on peut preparer toutes ſortes d'alimẽs & de ragouſts, rôty, boüilly, friture, grillades, patiſſerie, &c. auſſi bien que toutes ſortes de remedes, mé-

me les plus difficiles & les plus laborieux de la Chimie, sans bois ny charbon, sans sujettion ny embarras quelcõques, à feu toûjours égal, en moins de temps & à moins de dépens que toutes les operations & preparations qui se font à l'ordinaire, servant en outre à rôtir la graine & à preparer la boisson du Caffé, sans permettre la dissipation d'aucune de ses parties volâtilles, & rôtir & degraisser le Cacao pour la preparation du Chocolat : en un mot à tout ce qui peut demander du feu.

Le Tresor d'Esculape qui n'occupe que la quatriéme partie d'une poche ordinaire, & qui contient diverses boëtes & fioles, où sont renfermez

tous les remedes qui peuvent ſervir aux occaſions preſſantes & ſubites ; ce qui eſt d'une tres-grande utilité aux perſonnes ſujettes aux vapeurs, à celles qui ſont menacées d'Apoplexie ou d'autres maladies promptes & mortelles, à celles qui ont quelque lieu de craindre les venins ou poiſons, & particulieremẽt à celles qu'une ardente charité conduit dans les priſons & dans les maiſons des pauvres infirmes.

L'Orvietan Catholique, ou antidote univerſel qui ne coute preſque rien, & qui ſurvient à toutes les maladies des pauvres gens & de leurs beſtiaux.

L'huile de Nicotianne & divers autres Specifiques contre la ſourdité & le tintement d'oreilles.

La Pomade Hemorrhoïadale & divers autres topiques pour resoudre & pour adoucir les hemorrhoïdes.

Les Bandages de la Manufacture Royale, à ressort brisez & à vis, montez suivant les observations de Monsieur de Blegny qui en est l'Inventeur, pour assurer la guerison des Hernies ou Descentes curables, & pour retenir les plus glissantes & les plus fortes dans tous les differens mouvemens du corps.

Les Bandages & les Pessaires qui arrêtent toutes especes de Descentes de Matrice.

La Poudre Cornachine, la Poudre Hydragogue, & plusieurs autres Specifiques singuliers contre les Hidropisies curables.

Les

Les Dragées purgatives & les Massepains purgatifs.

Le Corail & les Yeux d'Ecrevisses preparez.

L'Eau d'Ognon, l'Eau de Bellegarde, l'Eau Imperiale, & les autres compositions plus efficaces contre le gravier, les pierres, les glaires, & generalement ce qui cause les coliques Nephretiques.

Le Diabotanum, & divers autres Emplâtres pour resoudre & dissiper les Loupes.

Les Besicles à ressort pour redresser les yeux bigles, & les autres Instrumens, Machines & remedes Specifiques, pour la preservation & pour la guerison de toutes les especes de maladies curables, qui ont été examinez & approuvez par

les premiers & plus fameux Medecins & Chirurgiens de la Cour & de Paris ; ainſi qu'il eſt juſtifié par les approbations authentiques qu'ils ont accordées à Monſieur de Blegny, & qui ſont incerées à l'entrée de ſes Livres, dont le Catalogue enſuit.

L'Art de guerir les Maladies Veneriennes, expliqué par les principes de la Nature & des Mechaniques. 3. Volumes in 12. qui ſe vendent 4. l. 10. ſ.

Les Recueils des Journaux de Medecine, contenant toutes les nouvelles découvertes des Medecins & Artiſtes de ce ſiécle. 3. Vol. in 12. 6. l.

Le Remede Anglois, pu-

blié par ordre du Roy, avec les obſervations de Monſieur le premier Medecin de ſa Majeſté, 1. Vol. in 12. 1. l.

La Doctrine des Rapports de Chirurgie, fondée ſur les Maximes d'uſage, & ſur la diſpoſition des Nouvelles Ordonnances. 1. Vol. in 12. 1. l. 10. ſ.

Les Obſervations qui ont été faites ſur les Aſtres depuis l'Invention des Lunettes d'approche, avec les utilitez qu'on en peut tirer pour la pratique de la Medecine. 1. l. 10. ſ.

Diſſertation ſur un remede qui guerit la maladie Venerienne promptement, ſurement & facilement. 15. ſ.

L'Hiſtoire Anatomique d'un enfant qui a été 25. ans dans

le ventre de sa mere, avec des Refléxions qui en expliquent tous les Phœnomenes. 10.sols.

L'Art de guerir les Hernies ou Descentes, avec la construction l'usage & les utilitez des Bandages à ressort inventez par l'Autheur, un Volume in 12. 1. l. 10.s.

Et quelques autres aussi curieux.

Au reste presumant que les Curieux seront bien aise de trouver icy une plus ample description des Cassolettes Royales, que ce qui vient d'en être dit, j'ay crû qu'on trouveroit icy avec plaisir, les regles que j'ay données pour le bon usage qu'on en doit faire.

CHAPITRE V.

Des Cassolettes Royales, nouvellement inventées par l'Autheur.

PEndant tout le cours de la vie humaine, les actions naturelles causent également la dissipation des substances spirituelles & corporelles, dõt la reparation doit être continuelle dans chaque personne pour sa conservation. Les substances spirituelles sont reparées par l'air que nous respirons, & les corporelles par toutes les sortes d'alimens liquides & solides que nous recevons par la bouche, & que nous comprenõs sous le terme

general de nourriture ; mais tout de même que l'usage des mauvais alimens nous determine à toutes especes de maladies, de même aussi un air impregné de particules impures & contraires à nôtre constitution, ne tend que trop efficacement à la destruction de nôtre santé : c'est pourquoy lors que nous sommes libres sur le choix des alimens, nous preferons naturellement les plus sains & les plus conformes à nôtre temperament, & lors que nous sommes abstraints à la necessité d'user sans distinction de ceux qui nous sont le plus contraires, nous nous efforçons par differens moïens d'en corriger les plus méchantes qualitez. La même chose

ſe pratique à l'égard de l'air. On choiſit le meilleur quand on peut. On corrige le mauvais autant qu'il eſt poſſible, & il eſt tres-raiſonnable d'en uſer ainſi ; mais les moyens qui ont été pratiqués juſques icy pour cette rectification, ſembloient demander quelque rafinemẽt pour une juſte œconomie & pour une plus grande utilité.

C'eſt pourquoy ayant été penetré par les remontrances de nos Artiſtes. Je me ſuis attaché à ce rafinemẽt avec tant de ſuccez, que j'ay inventé un tres-agreable moyen pour parfumer les chambres dans tous les differends beſoins qu'on en peut avoir, & cela ſi commodement & à peu de frais, qu'il ſeroit difficile de donner

au public une invention plus avantageuſe.

Ce moyen eſt une petite lampe tres propre, ayant deux petites conſoles qui ſoutiennent un globule de criſtal, dont l'embouchure forme un tuyau tres-delicat, un peu courbe dans ſon milieu en forme d'angle mouſſe. La petiteſſe de ce globule n'empéche pas qu'il ne contienne une quantité conſiderable de liqueur à cauſe de ſa forme ronde. C'eſt dãs ſa capacité que doit être contenuë la liqueur qu'on veut reduire en vapeur pour parfumer les chambres, & il ſuffit pour qu'elle y entre, qu'on chauffe un peu le globule, & qu'on mette enſuite le bec dãs la liqueur qu'on y veut inſi-

nuer, car elle y eſt attirée naturellement par la chaleur & par le vuide ; alors ayant placé le globule ſur le cercle qui eſt ſoûtenu par les deux conſoles & mis dans la lampe qui eſt au deſſous, un peu d'eſprit de vin & une petite mêche de coton, on allume cette mêche, qui ſans ſe conſommer fait une petite flamme tres-agreable, au moyen de laquelle le globule étant échauffé, la liqueur boüillonne & s'exhale par le petit tuyau, d'où reſulte une vapeur continuelle, qui eſt preſque imperceptible, & qui ne laiſſe pas de parfumer toute la Chambre.

On peut placer cette lampe en tel endroit de la Chambre qu'on veut, du moins ſi on en excepte le deſſous de la che-

minée, par le tuyau de laquelle la vapeur s'exhaleroit. On peut même le cacher dãs un recoin ou derriere un pilaſtre d'alcove, obſervant ſeulement que plus il eſt bas placé, plus l'air de la Chambre ſe trouve également parfumé, le propre de la vapeur étant de monter. On peut auſſi dans un même lieu en mettre deux ou tel autre nombre que l'on veut, ſelon qu'il doit être plus ou moins parfumé, quoy qu'un ſeul ſoit ſuffiſant, pour ôter toute la mauvaiſe odeur d'une grande chambre, & pour la remplir du parfum dont on a fait choix.

Il eſt à remarquer, qu'en empliſſant ſeulement les deux tiers du globule de quelque liqueur odoriferante que ce ſoit, elle ne ſe trouve qu'à pei-

ne dissipée en l'espace d'une heure, pendant lequel il ne s'use qu'à peine pour trois deniers d'esprit de vin, si bien que la liqueur odoriferante ne pouvant valoir qu'à peu prés autant, il arrive que pendant tout le temps qu'une Dame peut être à sa toilette, sa chambre est tres-agreablement parfumée, seulement en faisant au plus un sol de dépense.

Ce qu'il y a en cela de commode, est qu'on n'a pas la sujettion d'observer la consommation de la liqueur, pour se mettre en peine d'éteindre la Lampe lors que la globule paroit vuide; car bien qu'il soit tres-mince, j'ay trouvé le moyen de le rendre propre à resister au feu sans contenir aucune liqueur, pendant tout

le temps que l'on veut.

Ces parfums ont encore cela de plaiſant, qu'on en peut faire placer autant qu'on veut ſur les branches des luſtres de chryſtal, ou de toutes autres eſpeces de Girandolles & de chandeliers à plaques, pour parfumer les ſales & les chambres, lors des bals, des balets, ou des autres Fêtes galantes, car les lampes de ces Caſſolettes font du moins un auſſi agreable effet que les bougies; outre qu'on peut y en mettre un tres-grand nombre, ſans craindre qu'il faſſe à beaucoup prés tant de fumée, que la moindre paſtille miſe dans une Caſſolette commune, ou que la moindre quãtité d'eau odoriferante miſe ſur une pelle chaude, qui ſont les deux fa-

çons ordinaires de parfumer les chambres, & qui ſont l'une & l'autre défectueuſes en cela, qu'elles conſommēt beaucoup de matiere en peu de temps, & qu'il en exhale une vapeur ſi épaiſſe, qu'il ne ſe peut qu'elle n'apporte un grand dommage aux lits, aux tapiſſeries & autres meubles.

Au ſurplus lorſqu'il ne s'agit que du plaiſir, on peut faire choix du parfum qu'on aime le mieux, la paſtille même, & les autres parfums ſolides pouvant à cét effet être diſſous dans de l'eſprit de vin, ou dans telle autre liqueur que l'on veut; mais ſans cela on a aſſez d'autres liqueurs odoriferantes, par exemple l'eau-roſe commune, l'eau de roſes muſcades, l'eau de mille fleurs, l'eau de

fleurs d'oranges, l'eau de Cordouë, l'eau d'Ange, &c. qui donnent un parfum tres-agreable auſſi bien que le lait virginal de Benjoin, & la liqueur qui ſe trouve dans ces eſpeces de pots pourris, qui ſont composés avec les fleurs les plus odoriferantes.

Outre ces liqueurs, le lait virginal d'Amarante que je fais preparer en nôtre Laboratoire, eſt d'une odeur tres-ſuave & tres-ſalubre, ayant la proprieté de fortifier le cerveau & le cœur, & de reſiſter puiſſamnēt à toutes eſpéces de mauvais air; c'eſt pourquoy il doit être preferé à toute autre liqueur odoriferante, lors qu'en temps de peſte, de pourpre, de petite verole, de diſſenterie & de toute autre eſpéce de maladies contagieuſes, il s'agit de rectifier

un air malin & veneneux, & de s'oppoſer à ſon inſinuation dans la maſſe du ſang.

Il y a encore beaucoup d'autres indiſpoſitions dans leſquelles on peut tirer un tres-grand ſecours de ces Caſſolettes, en mettant dans les globules certaines liqueurs convenables, car ces liqueurs étant receuës en fumée par la reſpiration, elles s'inſinuent directement dans les poulmons, d'où elles ſont incontinent portées au cœur, & enſuite dans les vaiſſeaux ſanguinaires ſans rien perdre de leur vertu, ce qui les rend plus efficaces que ſi elles avoient été priſes par la bouche, puiſqu'elles ne ſçauroient ſoûtenir les digeſtions & les filtrations qui ſe font dãs

les voyes de la nourriture, ſans être conſiderablemẽt alterées: c'eſt pourquoy lors qu'on voudra reſiſter à un aſſoupiſſemẽt incommode ſans uſer de Thé ny de Caffé, on pourra mettre dans le globule l'eau diſtillée de l'une ou de l'autre de ces boiſſons, de même que pour corriger une inſomnie on y pourra mettre l'eau de pavot.

L'eau de ſerpolet ſervira pour arrêter & pour digerer les rhûmes & catharres. L'oxicrat fait avec l'eau-roſe & le vinaigre de ſaturne, ſera employé pour temperer les fiévres ardentes & continuës. L'eau rouge de la Reine d'Hongrie arrêtera tres-ſouvent les fiévres intermittantes. L'eau ſtyptique ſera d'un grand effet con-

tre les hemorragies du nez, contre les expectorations ſanglantes, & contre les pertes de ſang de la matrice. L'eau de muguet ſervira beaucoup dans la migraine. L'eau hyſterique de nôtre Laboratoire abaiſſera preſque toutes les eſpéces de vapeurs dans les deux ſexes: Nôtre eau de vie Theriacale ſera un grand remede contre les défaillances & contre les palpitations de cœur. L'eau de limaçons aidera aux fonctions du foye. Les eſprits de cochlearia & de creſſon reſiſteront puiſſamment à la malignité du ſcorbut, & détruiront efficacement, toutes eſpéces de diſpoſitions mélancoliques & hypocondriaques. L'eau d'oignons mêlée avec un peu d'eſprit de

Therebentine, appaisera presque toûjours la colique nephretique, & poussera par les urines le gravier des reins, des ureterres & de la vessie. Les regles retenuës pourront être provoquées par la seule vapeur de certaines eaux aux femmes & filles dont on sera assûré. Les pertes blanches seront souvent absorbées par les esprits de *succinum* & de Therebentine mêlés en portion égale. L'eau alumineuse abregera de beaucoup l'accés de la goutte ; enfin les Medecins pourront aisément pourvoir par ce moyen, à une infinité d'autres maladies simples & compliquées, par la vapeur d'une infinité d'autres especes de liqueurs, qu'ils pourront prescrire au besoin, sui-

vant les regles de l'Art, au moyen dequoy ils auront le plaiſir de les guerir pour la plûpart, ſans exciter les dégoûts, les horreurs & les troubles, qu'on ne fait que trop ſouvent reſſentir à la nature, en donnant par la bouche les remedes qui ſont de l'uſage ordinaire, ce qui n'interrompt que trop ſouvent les mouvemens ſalubres qui tendent à la gueriſon.

Au reſte on doit dire que ces Caſſolettes ont été ſi agreablement receuës du Roy & de toute la Cour, qu'elles ont merité à juſte titre le ſurnom de Royales, que j'ay crû leur devoir donner.

FIN.

TABLE DES CHAPITRES contenus dans ce traité du Thé, du Caffé, & du Chocolat.

PREMIERE PARTIE.

Traitant de la nature, des proprietés, & de l'usage du Thé.

SECONDE PARTIE.

Traitant de la nature, des proprietés, & du bon usage du Caffé.

TROISIE'ME PARTIE.

Traitant de la nature, des proprietés, & du bon usage du Chocolat.

QVATRIÉME PARTIE.

Contenant l'explication des Figures comprises dans les parties precedentes, & quelques remarques sur des singularitez de nouvelle invention, relatives au même sujet.

Fin de la Table.

